FQV137U
FQV137ST
FQV137UST
FQV313T003

Kombidampovn

Indbygningsovn

brugervejledning

forestil dig mulighederne

Tak, fordi du købte dette Samsung-produkt.
For at få mere komplet service bedes du registrere dit produkt på

www.samsung.com/global/register

SAMSUNG

brug af denne vejledning

Tak, fordi du valgte at købe en SAMSUNG dampovn.
Brugervejledningen indeholder vigtige sikkerhedsinstruktioner og vigtige oplysninger om, hvordan din nye dampovn bruges og vedligeholdes.
Læs alle oplysninger i denne brugervejledning, inden du bruger ovnen, og gem vejledningen til fremtidig brug.
I omslaget på denne brugervejledning finder du en praktisk, hurtig opslagsvejledning, der forklarer de grundlæggende tilberedningsfunktioner.

SIKKERHEDSINFORMATION

- Læs denne brugervejledning grundigt, inden du betjener apparatet, og opbevar vejledningen på et sikkert sted i nærheden af apparatet til fremtidig brug.
- Brug kun dette apparat til det beregnede formål som beskrevet i denne brugervejledning. Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske-, sanse- eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, med mindre de har fået oplæring eller instruktion vedr. brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed. Advarsler og Vigtige sikkerhedsinstruktioner i denne brugervejledning omfatter ikke alle mulige forhold og situationer, som kan forekomme. Det er dit ansvar at bruge sund fornuft, forsigtighed og omhyggelighed, når du installerer, vedligeholder og betjener apparatet.
- Følgende brugsinstruktioner omfatter forskellige modeller, og egenskaberne for din mikrobølgeovn kan derfor være en smule anderledes end dem, der er beskrevet i denne brugervejledning, og alle advarselstegn er muligvis ikke relevante. Hvis du har spørgsmål eller problemer, skal du kontakte det nærmeste servicecenter, eller du kan finde hjælp og information online på www.samsung.com.

Vigtige sikkerhedssymboler og sikkerhedsforanstaltninger.

Følgende symboler anvendes i teksten i denne brugervejledning:

⚠ ADVARSEL	Farer eller usikre fremgangsmåder, som kan medføre **alvorlig personskade eller død**.
⚠ FORSIGTIG	Farer eller usikre fremgangsmåder, som kan medføre **mindre personskade eller tingsskade**.
⚠ FORSIGTIG	For at mindske risikoen for brand, eksplosion, elektrisk stød eller personskade i forbindelse med brug af mikrobølgeovnen, skal du følge disse grundlæggende sikkerhedsforanstaltninger

	Forsøg IKKE.
	Demonter IKKE.
	Rør IKKE.
	Følg anvisningerne nøje.
	Tag strømstikket ud af stikkontakten.
	Sørg for, at apparatet er jordforbundet for at forhindre elektrisk stød.
	Ring til servicecentret for at få hjælp.
	Bemærkning
	Vigtigt

⚠ Alvorlige advarselstegn ved installation

Installationen af dette apparat skal udføres af en kvalificeret tekniker med erfaring i mikrobølgeovne, som er uddannet af producenten. Se afsnittet Installation af din dampovn.

Sæt netledningen i en passende stikkontakt, og brug kun stikkontakten til dette apparat. Sæt strømstikket godt fast i stikkontakten. Brug ikke en forlængerledning.

- Hvis du gør det og slutter andre apparater til stikkontakten ved hjælp af en strømskinne eller en forlængerledning, kan det forårsage elektrisk stød eller brand.
- Brug ikke en elektrisk transformer. Det kan medføre brand eller elektrisk stød.

Installationen af dette apparat skal udføres af en kvalificeret tekniker eller et kvalificeret servicefirma.

- Hvis dette ikke overholdes, kan det medføre elektrisk stød, brand, eksplosion, problemer med produktet eller personskader.

Mikrobølgeovnen er kun beregnet til brug på et køkkenbord eller en køkkenbordsplade, og mikrobølgeovnen må ikke anbringes i et skab.

Installer ikke dette apparat i nærheden af et varmeapparat eller brandfarligt materiale.
Installer ikke apparatet på et fugtigt, fedtet eller støvet sted, på et sted, der er udsat for direkte sollys eller vand (regndråber).
Installer ikke dette apparat på et sted, hvor der kan sive gas ud.

- Det kan medføre elektrisk stød eller brand.

Apparatet er ikke beregnet til installation i vejkøretøjer, campingvogne og tilsvarende køretøjer osv.

Dette apparat skal jordforbindes korrekt.
Jordforbind ikke apparatet til en gasledning, en vandledning af plastik eller en telefonledning.

- Dette kan medføre elektrisk stød, brand, eksplosion eller problemer med produktet.
- Sæt aldrig netledningen i en stikkontakt, der ikke er jordforbundet korrekt, og sørg for, at den er i overensstemmelse med lokale og nationale forskrifter.

⚠ Forsigtighedstegn ved installation

Dette apparat skal anbringes på en sådan måde, at strømstikket kan anbringes korrekt.

- Hvis dette ikke overholdes, kan det medføre elektrisk stød eller brand på grund af overgang i de elektriske installationer.

Installer apparatet på et jævnt og hårdt gulv, der kan bære dets vægt.

- Hvis dette ikke overholdes, kan det medføre unormale vibrationer, støj eller problemer med produktet.

Installer apparatet i en passende afstand fra væggen.

- Hvis dette ikke overholdes, kan det medføre brand som følge af overophedning.

Den mindste frie højde over ovnens overflade.

⚠ Alvorlige advarselstegn for elektriske installationer

Fjern med jævne mellemrum alle fremmede stoffer, som f.eks. støv eller vand, fra strømstikterminalerne og kontaktpunkterne med en tør klud.

- Tag strømstikket ud af kontakten, og rengør det med en tør klud.
- Hvis dette ikke overholdes, kan det medføre elektrisk stød eller brand.

Sæt strømstikket i stikkontakten i den rigtige retning, så ledningen løber mod gulvet.

- Hvis du sætter strømstikket i kontakten den modsatte vej, kan de elektriske ledninger i kablet blive beskadiget, hvilket kan medføre elektrisk stød eller brand.

Sæt strømstikket godt fast i stikkontakten. Brug ikke et beskadiget strømstik, en beskadiget netledning eller en løs stikkontakt.

- Det kan medføre elektrisk stød eller brand.

Undlad at trække hårdt i netledningen eller bøje den.
Undlad at sno eller binde netledningen.
Undlad at hægte netledningen rundt om en metalgenstand, at anbringe en tung genstand oven på netledningen, at sætte netledningen ind mellem genstande eller skubbe netledningen ind i området bag ved apparatet.

- Det kan medføre elektrisk stød eller brand.

Træk ikke i netledningen, når du tager strømstikket ud af kontakten.

- Hold i strømstikket, når du tager det ud af kontakten.
- Hvis dette ikke overholdes, kan det medføre elektrisk stød eller brand.

Kontakt det nærmeste servicecenter, hvis apparatet eller ledningen er beskadiget.

⚠ Forsigtighedstegn for elektriske installationer

Tag strømstikket ud, når apparatet ikke bruges i længere tid, eller hvis det tordner og/eller lyner.

- Hvis dette ikke overholdes, kan det medføre elektrisk stød eller brand.

⚠ Alvorlige advarselstegn for brug

I tilfælde af gasudsivning (f.eks. propangas, LP-gas osv.) skal der straks ventileres, uden at strømstikket berøres. Undlad at røre ved apparatet eller netledningen.

- Brug ikke en ventilator.
- En gnist kan medføre eksplosion eller brand.

Sørg for, at døren, varmeelementet eller andre dele ikke kommer i kontakt med kroppen, når du tilbereder mad, eller lige efter du har tilberedt mad.

- Hvis dette ikke overholdes, kan det medføre forbrændinger.

Under brug bliver apparatet varmt. Vær opmærksom på ikke at berøre varmeelementerne inde i ovnen.

Når varmeelementer flyttes, skal du sørge for at bruge det udstyr, som er designet til at flytte varmeelementer med, og du skal anvende de sikkerhedshandsker, der følger med produktet, og holde øje med, om temperaturen falder tilstrækkeligt (højst 10 minutter efter betjening af grill eller kombinationstilberedning) efter betjening af ovnen.

Brug ALTID ovnhandsker, når du tager en tallerken ud af ovnen, for at undgå forbrænding.

Stå med en arms længde fra ovnen, når du åbner døren.
Grund: Varm luft eller damp, der slippes ud, kan forårsage skoldning.

Hvis netledningen beskadiges, skal den udskiftes af producenten, et serviceværksted eller en tilsvarende kvalificeret person for at undgå risici.

Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

ADVARSEL: Indholdet i sutteflasker og glas med babymad skal altid omrøres eller rystes, og temperaturen skal kontrolleres inden indtagelse for at undgå forbrændinger.

ADVARSEL: Lad kun børn bruge ovnen uden overvågning, når de har fået passende anvisninger, så barnet kan bruge ovnen på en sikker måde og forstå faren ved forkert brug.

ADVARSEL: Når ovnen bruges til kombinationstilberedning, bør børn, på grund af den varme der udvikles, kun anvende ovnen under opsyn af en voksen.

Apparatet er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske-, sanse- eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, med mindre de har fået oplæring eller instruktion vedr. brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.

ADVARSEL: Tilgængelige dele kan blive varme under brugen. For at undgå forbrændinger bør mindre børn holdes borte.

ADVARSEL: Sørg for, at apparatet er slukket, før du udskifter pæren, for at undgå risikoen for elektrisk stød.

Rør ikke ved strømstikket med våde hænder.

- Det kan medføre elektrisk stød.

Sluk ikke for apparatet ved at tage strømstikket ud, mens ovnen er i brug.

- Hvis du sætter strømstikket i kontakten igen, kan det skabe en gnist, som kan forårsage elektrisk stød eller brand.

Opbevar alle emballagematerialer uden for børns rækkevidde, da emballagematerialer kan være farlige for børn.

- Hvis et barn tager en pose over hovedet, kan det forårsage kvælning.

Dette apparat er ikke beregnet til brug af personer (herunder børn) med nedsatte fysiske-, sanse- eller mentale færdigheder eller manglende erfaring og viden, med mindre de har fået oplæring eller instruktion vedr. brug af apparatet af en person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.

- Hvis dette ikke overholdes, kan det medføre elektrisk stød, forbrændinger eller personskade.

Brug aldrig dette apparat til andet end tilberedning af mad.

- Hvis dette ikke overholdes, kan det medføre brand.

Åbn forseglede beholdere (sutteflasker, mælkeflasker osv.), og lav et hul i fødevarer som f.eks. skaller eller nødder (æg, kastanjer osv.) med en kniv, før du tilbereder dem.

- Hvis dette ikke overholdes, kan det medføre forbrændinger eller personskade, fordi fødevarerne brister.

Undlad at berøre den indvendige del af apparatet umiddelbart efter tilberedning af mad, da apparatets indvendige del er varm, når den har været opvarmet i længere tid, eller man har opvarmet en mindre mængde mad.

- Hvis dette ikke overholdes, kan det medføre forbrændinger.

Opvarm aldrig plastic- eller papirbeholdere, og brug dem ikke sammen med ovnfunktionen.

- Hvis dette ikke overholdes, kan det medføre brand.

Sørg for, at fødevarer ikke kommer i kontakt med varmeelementet, når der tilberedes mad i ovnen.

- Det kan medføre brand.

Undlad at overopvarme fødevarer.

- Det kan medføre brand.

Undlad at opvarme fødevarer, som er indpakket i papir som f.eks. ugeblade eller aviser.

- Det kan medføre brand.

Undlad at bruge eller anbringe brandbare spraydåser eller genstande i nærheden af ovnen.

- Det kan medføre brand eller eksplosion.

Undlad at åbne døren, hvis fødevarerne i ovnrummet brænder.

- Hvis du åbner døren, trænger der ilt ind, hvilket kan medføre brand.

Sæt ikke fingre, fremmede stoffer eller metalgenstande som f.eks. nåle ind i udtag, indtag, dele til vandforsyning og udledning samt huller. Hvis der indføres et fremmed stof i nogen af disse huller, skal du tage strømstikket ud af stikkontakten og kontakte leverandøren af produktet eller det nærmeste servicecenter.

- Hvis dette ikke overholdes, kan det medføre elektrisk stød eller personskade.

Fyld ALDRIG beholderen helt op, og vælg en beholder, der er bredere foroven end forneden for at undgå, at væsker koger over. Flasker med smalle halse kan desuden eksplodere, hvis de overopvarmes.

Opvarm ALDRIG en sutteflaske med sut på, da flasken kan eksplodere, hvis den overophedes.

Rør IKKE ved varmeelementer eller ovnens indre, før ovnen er kølet af.

Nedsænk ikke el-ledningen eller stikket i vand, og hold el-ledningen væk fra varme flader.

Betjen ikke dette apparat med en beskadiget el-ledning eller et beskadiget stik.

ADVARSEL: Hvis døren eller dørens tætninger beskadiges, må ovnen ikke betjenes, før den er blevet repareret af en kompetent person.

ADVARSEL: Væsker og andre madvarer må ikke opvarmes i forseglede beholdere, da de kan eksplodere.

Hvis apparatet er oversvømmet, skal du straks afbryde strømmen og kontakte det nærmeste servicecenter.

- Hvis dette ikke overholdes, kan det medføre elektrisk stød eller brand.

Hvis apparatet udsender en underlig lyd, en brændt lugt eller røg, skal du straks tage strømstikket ud og kontakte det nærmeste servicecenter.

- Hvis dette ikke overholdes, kan det medføre elektrisk stød eller brand.

Forsøg ikke selv at reparere, demontere eller ændre apparatet.

- Da der kommer højspænding i produktets chassis, kan det medføre elektrisk stød.
- Du kan blive udsat for elektromagnetiske bølger.
- Når der er behov for, at apparatet repareres, skal du kontakte det nærmeste servicecenter.

Hvis der er kommet fremmede stoffer, som f.eks. vand, ind i apparatet, skal du tage strømstikket ud og kontakte det nærmeste servicecenter.

- Hvis dette ikke overholdes, kan det medføre elektrisk stød eller brand.

Hvis du opdager røg, skal du afbryde for (fjerne stikket fra) apparatet og holde døren lukket for at kvæle flammer.

⚠ Forsigtighedstegn i forbindelse med brug

Ved opvarmning af mad i plastic- eller papiremballage skal du holde øje med ovnen pga. muligheden for antændelse.

Mindre mængder mad kræver kortere tilberednings- eller opvarmningstid.
Hvis du bruger de normale tidsangivelser, kan maden blive overophedet og brænde.

Børn bør overvåges for at sikre, at de ikke leger med apparatet.

Vær forsigtig, da drikkevarer eller fødevarer kan være meget varme efter opvarmning.

- Kontroller, især hvis du giver et barn mad, at maden er kølet tilstrækkeligt af.

Vær forsigtig, når du opvarmer væske, som f.eks. vand eller andre drikkevarer.

- Rør rundt under eller efter tilberedningen.
- Undlad at bruge en glat beholder med en smal hals.
- Fjern beholderen mindst 30 sekunder efter tilberedningen.
- Hvis dette ikke overholdes, kan det medføre, at indholdet pludselig løber over og medfører forbrændinger.

Hold ikke på fødevarer eller nogen del deraf under eller umiddelbart efter tilberedningen.

- Brug ovnhandsker, da det kan være meget varmt, og du kan risikere at brænde dig.
- Hvis du trækker keramiktallerkenen eller bradepanden fremad, kan der spildes mad, hvilket kan medføre forbrændinger.

Hvis overfladen er revnet, skal du slukke for apparatet.

- Hvis dette ikke overholdes, kan det medføre elektrisk stød.

Undlad at ridse ovndørens glas med en skarp genstand.

- Det kan medføre, at glasset beskadiges eller går i stykker.

Stå ikke oven på apparatet, og anbring ikke genstande (som f.eks. vasketøj, ovnbetræk, tændte stearinlys, tændte cigaretter, opvask, kemikalier, metalgenstande osv.) oven på apparatet.

- Genstande som f.eks. en klud kan komme i klemme i døren.
- Dette kan medføre elektrisk stød, brand, problemer med produktet eller personskade.

Undlad at betjene apparatet med våde hænder.

- Det kan medføre elektrisk stød.

Sprøjt ikke flygtige materialer som f.eks. insektmiddel på apparatets overflade.

- Ud over at det er skadeligt for mennesker kan det desuden medføre elektrisk stød, brand eller problemer med produktet.

Anvend ikke overdreven kraft på døren eller den indvendige del af apparatet.

- Det kan medføre misdannelse af produktet eller personskade som følge af udslip af elektriske bølger.
- Hvis man hænger i døren, kan det medføre fejl på produktet og forårsage personskade.
- Undlad at bruge apparatet, hvis døren er beskadiget, og kontakt det nærmeste servicecenter.

Anbring ikke apparatet over en skrøbelig genstand som f.eks. en vask eller en glasgenstand.

- Det kan medføre, at vasken eller glasgenstanden beskadiges.

Brug kun apparatet, når døren er lukket.

- Hvis du bruger apparatet, når det er forurenet af fremmede stoffer som f.eks. madaffald, kan det give problemer med apparatet.

Vær forsigtig, når du fjerner indpakningen fra fødevarer, som lige er taget ud af apparatet.

- Hvis maden er varm, kan der pludselig komme varm damp ud, når du fjerner indpakningen, og du kan brænde dig.

Tag ikke stikket ud af apparatet ved at trække i netledningen. Tag altid fat i stikket, og træk det lige ud af kontakten.

- Beskadigelse af ledningen kan medføre kortslutning, brand og/eller elektrisk stød.

Kom ikke for tæt på apparatet med ansigtet eller kroppen, når du tilbereder mad, eller når du åbner døren umiddelbart efter tilberedning af mad.

- Sørg for, at børn ikke kommer tæt på apparatet.
- Hvis dette ikke overholdes, kan det medføre forbrændinger på grund af varmen.

Anbring ikke fødevarer eller tunge genstande over døren, når den åbnes.

- Maden eller genstanden kan falde ned, og dette kan medføre forbrændinger eller personskade.

Afkøl ikke døren, apparatets indre eller tallerkenen meget hurtigt ved hælde vand over dem under eller lige efter tilberedning af mad.

- Det kan medføre beskadigelse af apparatet. Damp- eller vandsprøjtene kan medføre forbrændinger eller personskade.

Undlad at bruge apparatet, hvis vandforsyningsbeholderen er beskadiget.

- Hvis beholderen er revnet eller ødelagt, må du ikke bruge den, og du skal kontakte det nærmeste servicecenter.
- Hvis dette ikke overholdes, kan det medføre personskade.

Apparatet er ikke beregnet til at blive betjent ved hjælp af en ekstern timer eller et separat fjernbetjeningssystem.

⚠ Alvorlige advarselstegn ved rengøring

Undlad at rengøre apparatet ved at sprøjte vand direkte på det.
Brug ikke benzen, fortynder eller sprit til at rengøre apparatet.

- Det kan medføre misfarvning, misdannelse, beskadigelse, elektrisk stød eller brand.

Tag stikket ud af stikkontakten, og fjern madrester fra døren og ovnrummet, før apparatet rengøres eller vedligeholdes.

- Hvis dette ikke overholdes, kan det medføre elektrisk stød eller brand.

Brug ikke hårde, slibende rengøringsmidler eller metalskrabere til rengøring af glasset i ovndøren, da disse kan ridse overfladen, og det kan medføre, at glasset splintres.

Af hensyn til din sikkerhed må du ikke bruge højtryks- eller damprensere.

under rengøring kan overfladerne blive varmere end normalt, og børn bør holdes væk fra apparatet

overskydende spild skal fjernes inden rengøring, og det skal være angivet, hvilke køkkenredskaber der kan efterlades i ovnen under rengøring.

⚠ Forsigtighedstegn ved rengøring

Ovnen bør rengøres regelmæssigt, og alle madrester bør fjernes.

Hvis ovnen ikke holdes i ren, kan det føre til nedbrydning af overfladen, hvilket kan påvirke apparatet og muligvis føre til en farlig situation.

Pas på, du ikke kommer til skade, når du rengør apparatet (udvendigt/indvendigt).

- Du kan komme til skade på apparatets skarpe kanter.

Undlad at rengøre apparatet med en damprenser.

- Det kan medføre rustangreb.

8_ brug af denne vejledning

indhold

OVNENS FUNKTIONER 10

10 Ovn
11 Ovnkontroller
12 Tilbehør

INDEN DU STARTER 13

13 Indstilling af uret
14 Opfyldning af vandbeholderen
15 Indstilling af vandets hårdhed
16 Standardindstillinger

OVNBRUG 17

17 Indstilling af tilberedningsfunktionen
19 Brug af dampfunktionen
23 Brug af dampkombinationsfunktionen
26 Brug af regenererings-/genopvarmningsfunktionen
28 Brug af varmluftsfunktionen
30 Brug af grillfunktionen
32 Forsinket start-funktion
33 Brug af automatisk tilberedningsfunktion
34 Brug af de automatiske tilberedningsfunktioner
38 Brug af optøningsfunktionen
40 Brug af varmholdningsfunktionen
41 Brug af hukommelsesfunktionen
43 Testmåltider

AFKALKNING OG RENGØRING 44

44 Afkalkning
46 Brug af damprengøringsfunktionen
47 Rengøring
49 Deaktivering af bipperen/læsning af temperaturen
49 Visning af den aktuelle ovntemperatur
50 Børnelås
51 Rengøring og vedligeholdelse
52 Udskiftning af pæren

FEJLKODER 53

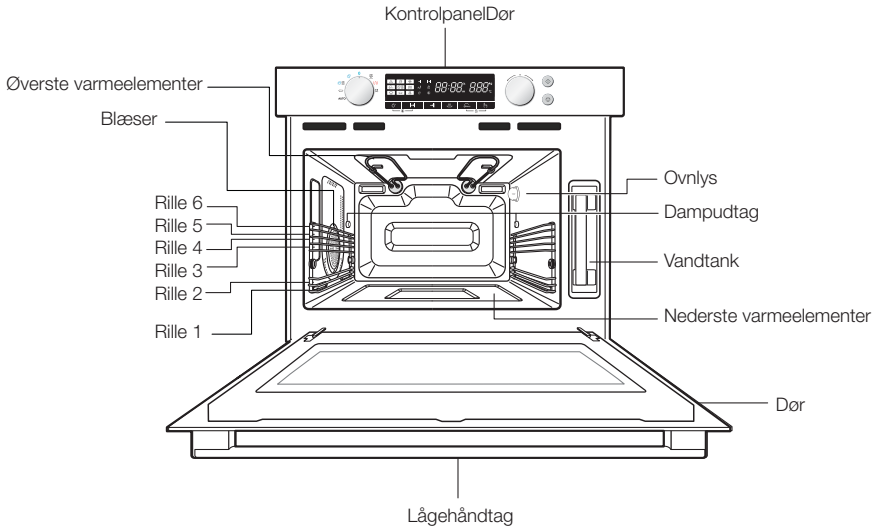
53 Fejlkoder

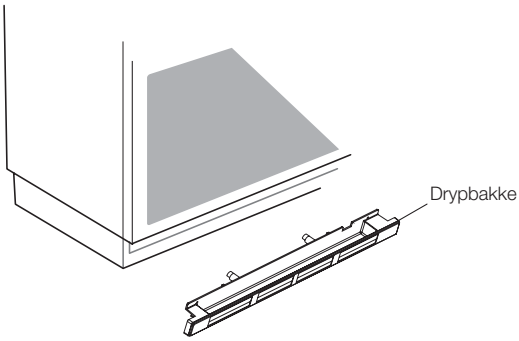
TEKNISKE DATA 54

54 Tekniske data

ovnens funktioner

OVN

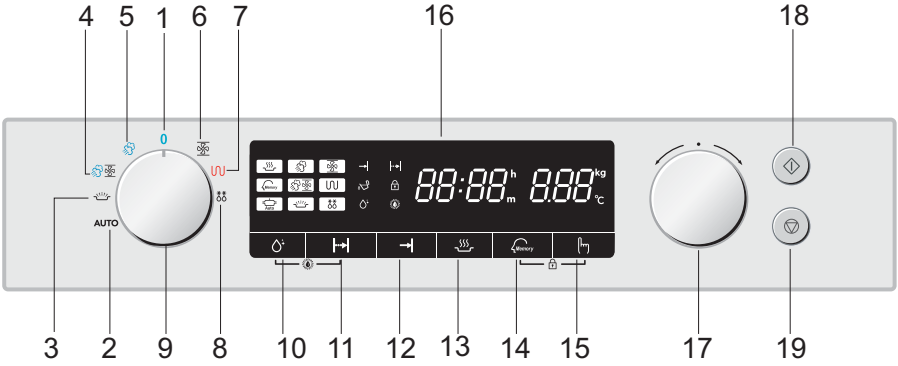




Bemærkning

- Rillernes placeringen nummereres nedefra og op.
- Rille 4, 5 og 6 bruges primært til grillfunktionen.
- Rille 1 bruges primært til bagning og stegning.
- Se venligst de opskrifter, der findes i denne håndbog, for at finde den rigtige rille til dine retter.

OVNKONTROLLER



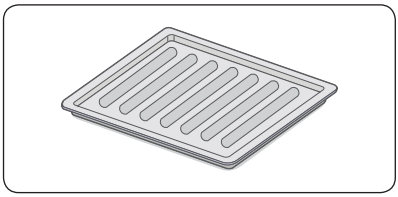
1. FRA
2. AUTOMATISKE PROGRAMMER
3. GENOPVARMNINGSFUNKTION
4. DAMPKOMBINATIONSFUNKTION
5. DAMPFUNKTION
6. VARMLUFTFUNKTION
7. GRILLFUNKTION
8. OPTØNINGSFUNKTION
9. FUNKTIONSKNAP
10. DAMPRENGØRINGSFUNKTION
11. TIMER
12. STARTTIDSPUNKT
13. VARMHOLDNINGSFUNKTION
14. HUKOMMELSE
15. VÆLG
16. DISPLAY
17. VALGKNAP
18. START
19. STOP/ANNULLER

10+11. AFKALKNING

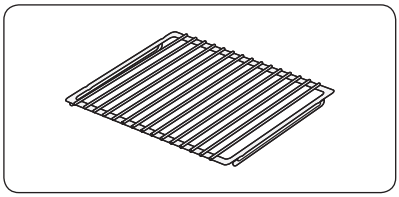
14+15. BØRNELÅS

TILBEHØR

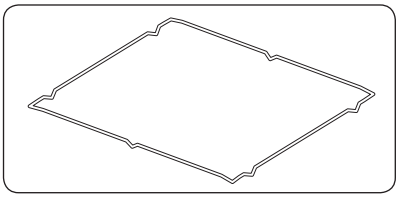
Følgende tilbehør følger med til din dampovn.



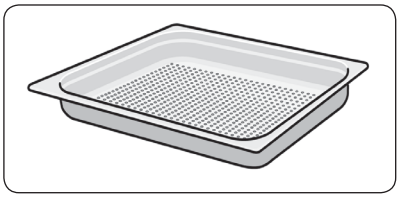
1 Bradepande.



2 Ovnrist.



3 Damprist (brug den altid sammen med en dampbeholder).



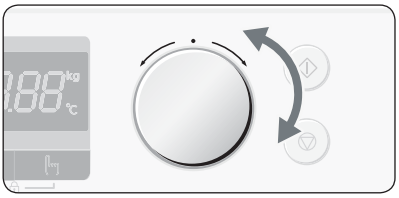
4 Dampbeholder, perforeret, 40 mm dyb, GN 2/3 (anvendelig til dampfunktion, brug den altid sammen med dampristen).

INDSTILLING AF URET

Når apparatet tilsluttes, tændes displayet. (eksempel 15:15)
Når strømmen tilsluttes første gang, skal du indstille tiden, inden produktet tages i brug.

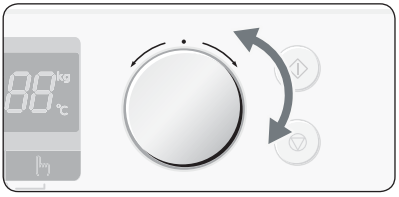
1 Drej **FUNKTIONSKNAPPEN** til positionen **"Fra"**.

2 Tryk på **VÆLG**. "12" begynder at blinke.



3 Drej **VALGKNAPPEN** til den angivne time.

4 Tryk på **VÆLG** igen. "00" begynder at blinke.



5 Drej **VALGKNAPPEN** til de angivne minutter.

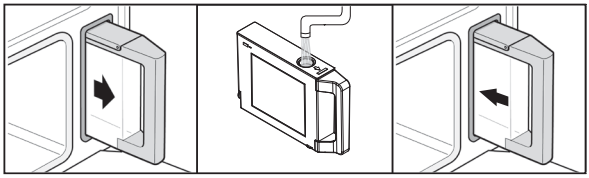
6 Tryk på **VÆLG** igen. Uret indstilles af sig selv inden for 5 sekunder.

OPFYLDNING AF VANDBEHOLDEREN

Når du åbner døren til ovnrummet, vil du se en vandbeholder i højre side. Fyld kun beholderen med frisk vand fra hanen eller med vand uden brus fra flaske. Hvis vandet er meget hårdt, anbefaler vi, at du bruger blødgøring af vandet (se også Vandets hårdhed).

Forsigtig

Fyld ikke vandbeholderen med destilleret vand eller andre væsker.



Fyld vandbeholderen før hver brug

Løft vandbeholderen over låsen, og træk beholderen ud af apparatet. Fyld vandbeholderen med koldt vand op til "max."-mærket. Lug låget, indtil du kan mærke, det sidder fast.
Skub vandbeholderen tilbage, indtil den sidder fast.

Tøm vandbeholderen efter hver brug

Træk vandbeholderen langsomt ud af apparatet. Hvis du trækker for hurtigt, kan det medføre, at der spildes vand. Hold vandbeholderen vandret, så tilbageværende vand ikke kan dryppe ud af ventilholderen.
Hæld vandet ud.
Tør vandbeholderen omhyggeligt i apparatet og forseglingen i låget.

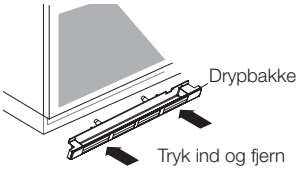
"Fyld vandbeholder"-display

Hvis vandbeholderen er tom, udsendes et lydsignal. Symbolet vises i displayet. Handlingen afbrydes.

1. Åbn ovnrummet forsigtigt. Der vil komme damp ud.
2. Tag vandbeholderen ud, fyld til "max."-mærket, og sæt beholderen i igen.
3. Tryk på knappen **START**.

Fjernelse af drypbakken

Tøm drypbakken med jævne mellemrum. Skub drypbakken, til du hører et klik, og fjern bakken fra den låste position.



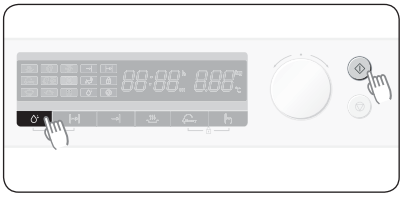
INDSTILLING AF VANDETS HÅRDHED

Det er nødvendigt at afkalke apparatet med jævne mellemrum. Det er den eneste måde, hvorpå man kan undgå skader.
Apparatet har et system, der automatisk viser, hvornår det skal afkalkes. Det er forudindstillet til vand med en hårdhedsgrad på 4. Ret denne værdi, hvis dit vand er blødere.

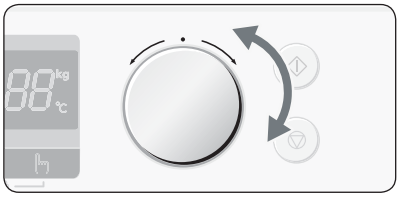
Kontrol af vandets hårdhed

Du kan få oplysninger om hårdhedsgraden for vandet i dit område hos det lokale vandværk.

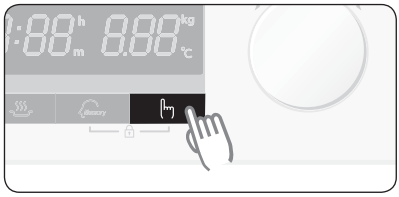
1 Drej **FUNKTIONSKNAPPEN** til positionen **"Fra"**.



2 Tryk på knappen **DAMPRENGØRING** og knappen **START** på samme tid, og holde dem inde i tre sekunder.



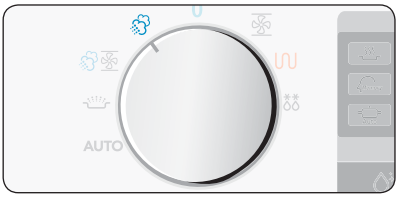
3 Drej **VALGKNAPPEN** til den ønskede vandhårdhed.

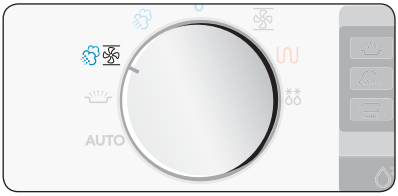


4 Tryk på knappen **VÆLG**.
► Apparatet er nu programmeret til at vise afkalkningsmeddelelsen, når det er nødvendigt, baseret på vandets hårdhedsgrad.

STANDARDINDSTILLINGER

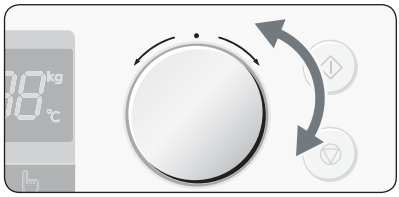
Når standardtilberedningstiden eller standardtemperaturen blinker (efter du har valgt en indstilling med FUNKTIONSKNAPPEN), kan du ændre tiden eller temperaturen ved at dreje på VALGKNAPPEN.





1 Drej **FUNKTIONSKNAPPEN** for at vælge den funktion, du vil bruge.

2 Standardtiden eller standardtemperaturen begynder at blinke.



3 Når standardtiden/ standardtemperaturen blinker: Drej **VALGKNAPPEN** for at angive den ønskede tid/temperatur.

Hvis de er holdt op med at blinke, kan du ændre indstillingerne ved at følge anvisningerne senere i denne brugervejledning.

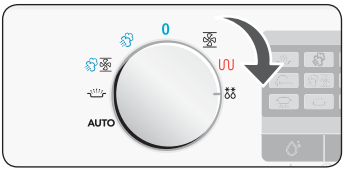
Bemærkning

1) Under tilberedning kan **TILBEREDNINGSTID** og **TEMPERATUR** ændres.

- Tilberedningstid: Tryk på knappen **TIMER**, og drej derefter på **VALGKNAPPEN**.
- Temperatur: Tryk på knappen **VÆLG**, og drej derefter på **VALGKNAPPEN**.

INDSTILLING AF TILBEREDNINGSFUNKTIONEN

Drej knappen til valg af tilberedningsfunktion for at vælge den ønskede ovnfunktion.



Ovnfunktioner

Følgende tabel viser de forskellige ovnfunktioner og indstilling af din ovn. Brug tilberedningsvejledningerne for disse funktioner som retningslinjer ved tilberedning.

Indstilling	Beskrivelse
	Dampfunktion Maden tilberedes med damp, som genereres af dampgeneratoren og sendes ind i ovnrummet af en række jetdyser. Denne funktion er velegnet til damptilberedning af fødevarer som grøntsager, fisk, æg, frugt g ris. Når du tilbereder mad på denne måde, skal du altid huske at fylde vandbeholderen med frisk vand. Temperaturområde: 40~100 °C
	Dampkombinationsfunktion Maden tilberedes med varmluftsfunktion og damp. Dampen genereres af dampgeneratoren og sendes ind i ovnrummet med faste intervaller. Denne funktion er velegnet til bagning af bagværk som butterdej, æbletærter, briocher, gærdejsboller, rundstykker, croissanter, baguettes og gærdejskager. Den overophedede damp vi danne en dejlig, sprød overflade og en let og luftig konsistens. Stege og fisk vil bevare en saftigere konsistens. Når du tilbereder mad på denne måde, skal du altid huske at fylde vandbeholderen med frisk vand. Temperaturområde: 100~230 °C
	Regenererings-/genopvarmningsfunktion Maden genopvarmes med varmluftsfunktion og damp. Dampen genereres af dampgeneratoren og sendes ind i ovnrummet med faste intervaller. Denne funktion er velegnet til portionsanretninger. Retterne kan genopvarmes skånsomt uden at blive for tørre. Når du genopvarmer på denne måde, skal du altid huske at fylde vandbeholderen med frisk vand. Temperatur: 120 °C

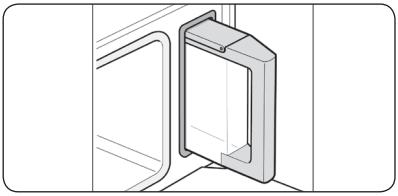
Indstilling	Beskrivelse
	Varmluftsfunktion Maden opvarmes af to varmeelementer øverst i ovnrummet og et varmeelement i bunden, mens ventilatoren fra siden fordeler den varme luft jævnt. Denne indstilling er velegnet til stegning af kød samt bagning af gratiner og kager. Temperaturområde: 40~230 °C
	Grillfunktion Madvarerne opvarmes af varmeelementerne i toppen. Vi anbefaler denne tilstand til grilning af steaks og pølser samt ostetoasts.
	Optøningsfunktion Frosne fødevarer optøs ved hjælp af damp. Dampen genereres af dampgeneratoren og sendes ind i ovnrummet med faste intervaller. Denne funktion er velegnet til frossent kød, fjerkræ, fisk og frugt. Når du optør på denne måde, skal du altid huske at fylde vandbeholderen med frisk vand. Temperaturområde: 40~70 °C
	Varmholdningsfunktion Maden holdes varm ved hjælp af varme, som leveres af varmeelementet i bunden. (Hold ikke mad varm i mere end 2 timer. Varm mad ødelægges hurtigere). Temperatur: 70 °C

Automatiske funktioner

Nedenstående tabel indeholder yderligere programmer og funktioner.

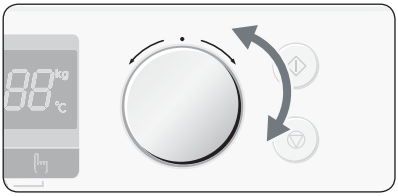
Indstilling	Beskrivelse
AUTO	**Autotilberedningsprogrammer** Du kan vælge mellem 40 forprogrammerede autotilberedningsindstillinger, som gør det nemmere for dig. Tiden og temperaturen indstilles automatisk. Du vælger bare programmet, angiver vægten for din ret og starter damptilberedningen.
	Damprengøring Ved hjælp af varm damp opblødes ovnrummets overflade, og du kan nemt rengøre ovnen. Damprengøringsprogrammet varer kun 10 minutter.

BRUG AF DAMPFUNKTIONEN

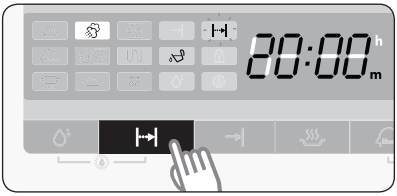


1 Fyld vandbeholderen op til maksimumlinjen, og sæt den tilbage igen. Anbring maden i ovnrummet.

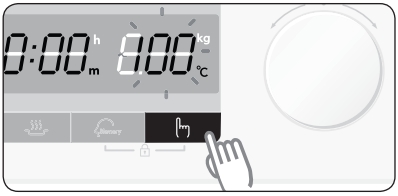
2 Drej **FUNKTIONSKNAPPEN** til positionen for dampfunktion (standardtilberedningstid 20 min., temperatur 100 °C). Tiden blinker.



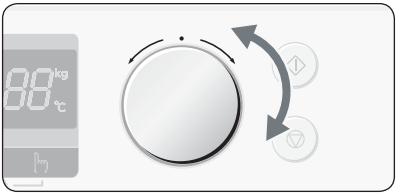
3 Drej mens den blinker **VALGKNAPPEN**, og indstil den ønskede tilberedningstid.



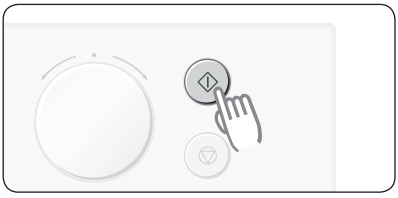
4 Hvis den er holdt op med at blinke, før du har indstillet tiden, skal du trykke på knappen **TIMER** først og derefter dreje **VALGKNAPPEN**.



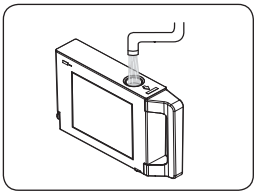
5 Tryk på **VÆLG**. Temperaturen blinker.



6 Drej **VALGKNAPPEN**, og indstil temperaturen.



7 Tryk på knappen **START**.
► Temperaturindikatoren (°C) på displayet vil blinke. Når temperaturen er nået, holder den op med at blinke.



Hvis der er for lidt vand ved tilberedningen, vises symbolet i displayet, og der høres et bip. Fyld vand i beholderen, og tryk på **START** for at fortsætte dampningen.

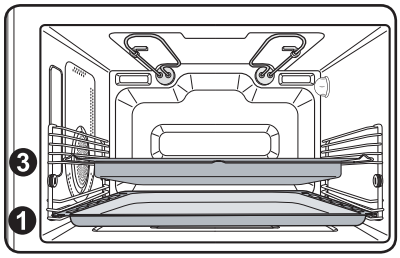
• Du kan fylde vand i beholderen på et hvilket som helst tidspunkt under tilberedningen.

Bemærkning

1) Under tilberedning kan **TILBEREDNINGSTID** og **TEMPERATUR** ændres.
   - Tilberedningstid: Tryk på knappen **TIMER**, og drej derefter på **VALGKNAPPEN**.
   - Temperatur: Tryk på knappen **VÆLG**, og drej derefter på **VALGKNAPPEN**.
2) Når dampfunktionen bruges, slår dampvarmeelementerne i toppen og bunden til og fra under tilberedningen for at regulere temperaturen.
3) Vær forsigtig, når du tager tallerkenen ud, da den er varm. Åbn først døren en smule for at lade den varme damp slippe ud. Hold desuden øje med dampkanalerne.
4) Når du er færdig med at tilberede maden, skal du hælde vandet ud af drypbakken og tømme vandbeholderen.
5) Aftør ovnrummet med en tør klud, hvis der stadig er vand i rummet.
6) Blæseren kører i 3 minutter, efter at dampprocessen er afsluttet. Dette er ikke en fejl, og du behøver ikke at bekymre dig om det.

Dampfunktionsindstilling

Maden tilberedes med damp, som genereres af dampgeneratorer og sendes ind i ovnrummet af to jetdyser.



Dampbeholder + damprist anbringes normalt på rille ❸.

Sæt bradepanden på rille ❶.

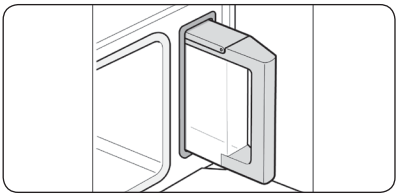
Tilberedningsvejledning

Brug indstillinger og tider i denne tabel som vejledning ved damptilberedning. Vi anbefaler, at du altid fylder vandbeholderen med frisk vand til maksimumniveauet.

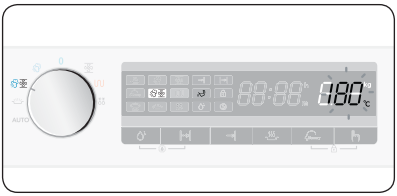
Madvare	Rille	Dampfunktion (°C)	Udstyr	Tid (min.)
Broccolibuketter	3/1	100 °C	Damprist + dampbeholder/ bradepande	12-16
Skivede grøntsager (peberfrugt, courgetter, fennikel, løg)	3/1	100 °C	Damprist + dampbeholder/ bradepande	9-14
Grønne bønner	3/1	100 °C	Damprist + dampbeholder/ bradepande	28-33
Hvide asparges	3/1	100 °C	Damprist + dampbeholder/ bradepande	20-25
Hele grøntsager (artiskokker, hel blomkål, majskolber)	3/1	100 °C	Damprist + dampbeholder/ bradepande	30-35
Skrællede kartofler (skåret i kvarte)	3/1	100 °C	Damprist + dampbeholder/ bradepande	30-35
Fiskefileter	3/1	100 °C	Damprist + dampbeholder/ bradepande	15-18
Tigerrejer	3/1	100 °C	Damprist + dampbeholder/ bradepande	12-15
Kyllingebryst	3/1	100 °C	Damprist + dampbeholder/ bradepande	23-28
Kogte æg	3/1	100 °C	Damprist + dampbeholder/ bradepande	15-20

Madvare	Rille	Dampfunktion (°C)	Udstyr	Tid (min.)
Tilberedning på to riller: **Toretters måltid** (fiskefileter/skivede grøntsager)	4/1	100 °C	Damprist + dampbeholder/ bradepande	15-20
Forkogte hvide ris (brug en ildfast skål, tilsæt 375 ml kogende vand til 250 g ris)	1	100 °C	Ovnrist	25-30
Risengrød (brug en flad, ildfast tallerken, og tilsæt dobbelt så meget mælk som ris)	3	100 °C	Ovnrist	40-50
Frosne gærboller	3	100 °C	Damprist + dampbeholder/ bradepande	23-28
Tærte/crème (6 x desserttallerkener, der hver rummer 100 ml)	3	90 °C	Damprist + dampbeholder/ bradepande	20-25
Æggecreme (brug en stor ildfast glasskål)	3	90 °C	Ovnrist	37-42
Frugtkompot (brug et fladt, rundt ildfast fad, tilsæt 1 teskefuld sukker og 2 spiseskefulde vand)	3	100 °C	Ovnrist	10-15

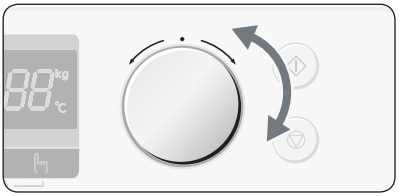
BRUG AF DAMPKOMBINATIONSFUNKTIONEN



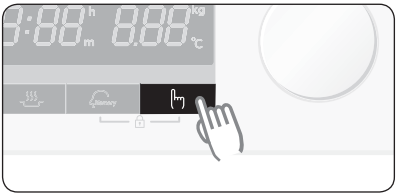
1 Fyld vandbeholderen op til maksimumlinjen, og sæt den tilbage igen. Anbring maden i ovnrummet.



2 Drej **FUNKTIONSKNAPPEN** til positionen for dampkombinationsfunktionen (standard: 180 °C). Temperaturen blinker.

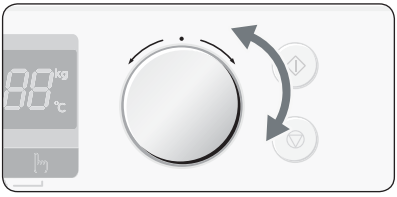


3 Drej mens den blinker **VALGKNAPPEN**, og indstil den ønskede temperatur.

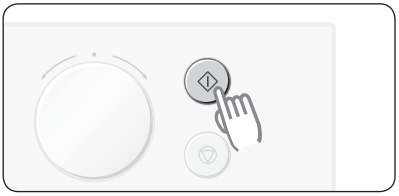


4 Hvis den er holdt op med at blink, før du har indstillet temperaturen, skal du trykke på knappen **VÆLG** først og derefter dreje **VALGKNAPPEN**.

5 Tryk på knappen **TIMER** for at indstille den ønskede tilberedningstid. Tiden blinker.



6 Drej **VALGKNAPPEN**, og indstil den ønskede tilberedningstid.



7 Tryk på knappen **START**.

► Temperaturindikatoren (°C) på displayet vil blinke. Når temperaturen er nået, holder den op med at blinke.

Bemærkning

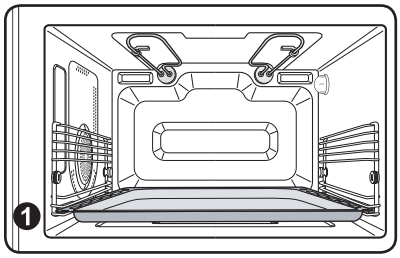
1) Under tilberedning kan **TILBEREDNINGSTID** og **TEMPERATUR** ændres.
   - Tilberedningstid: Tryk på knappen **TIMER**, og drej derefter på **VALGKNAPPEN**.
   - Temperatur: Tryk på knappen **VÆLG**, og drej derefter på **VALGKNAPPEN**.
2) Når dampkombinationsfunktionen bruges, slår dampvarmeelementerne i toppen og bunden til og fra under tilberedningen for at regulere temperaturen.

Vigtigt

- Sørg for, at bageformene er egnede til tilberedningstemperaturer på 100-230 °C, når du bruger dampkombinationsfunktionen.

Kombinationsdampindstilling

Maden tilberedes med varmluftsfunktion og damp. Dampen genereres af dampgeneratorer og sendes ind i ovnrummet med faste intervaller.



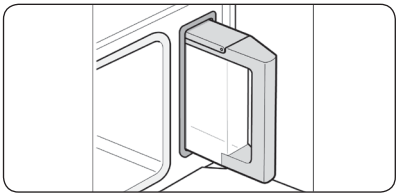
Sæt bradepanden på rille ❶.

Tilberedningsvejledning

Brug indstillinger og tider i denne tabel som vejledning ved bagning og stegning. Du behøver ikke at forvarme ovnen.
Vi anbefaler, at du altid fylder vandbeholderen med frisk vand til maksimumniveauet.

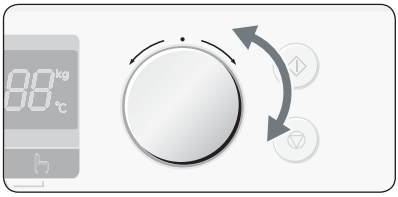
Madvare	Rille nr.	Dampkombinationsfunktion (°C)	Udstyr	Tid (min.)
Croissanter/ rundstykker	1	170 °C	Bradepande	17-23
Butterdejsstykker (tilsæt revet ost)	1	200 °C	Bradepande	15-20
Frossen æbletærte	1	190 °C	Bradepande	35-40
Hjemmelavet brød	1	180 °C	Ovnrist	40-50
Brownies	1	150 °C	Ovnrist	35-45
Grøntsagstærte/ kartoffelgratin	1	170-180 °C	Ovnrist	35-50
Hjemmelavet pizza	1	230 °C	Bradepande	20-25
Frossen pizza	1	230 °C	Bradepande	15-20
Flæskesteg (1,0 kg)	2/1	1. trin: 180 °C dampkombinationsfunktion 2. trin: 180 °C varmluftsfunktion	Ovnrist/ bradepande	1. trin: 40-50 2. trin: 40-50
Ovnbagt fisk	1	200 °C	Bradepande	15-20

BRUG AF REGENERERINGS-/ GENOPVARMNINGSFUNKTIONEN

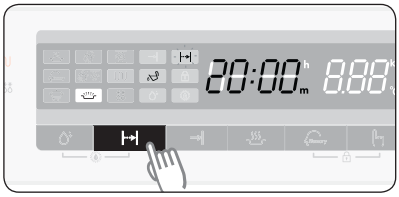


1 Fyld vandbeholderen op til maksimumlinjen, og sæt den tilbage igen. Anbring maden i ovnrummet.

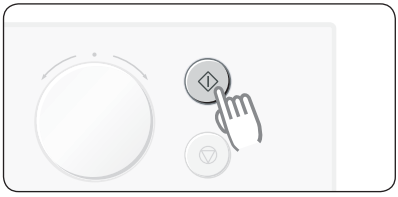
2 Drej **FUNKTIONSKNAPPEN** til positionen for regenerering/ genopvarmning (standard: 20 min.). Tiden blinker.



3 Drej mens den blinker **VALGKNAPPEN**, og indstil den ønskede tilberedningstid.



4 Hvis den er holdt op med at blinke, før du har indstillet tiden, skal du trykke på knappen **TIMER** først og derefter dreje **VALGKNAPPEN**.



5 Tryk på knappen **START**.

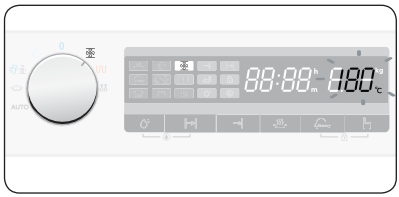
► Regenererings-/ genopvarmningsfunktionen starter Når regenererings-/ genopvarmningsfunktionen er afsluttet, bipper ovnen, og teksten "afslut" blinker fire gange. Herefter blinker ovnen fire gange pr. minut.

Regenererings-/genopvarmningsindstilling

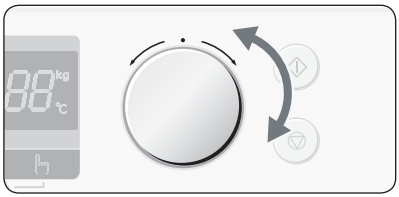
Brug indstillinger og tider i denne tabel som vejledning ved genopvarmning med skånsom dampning.
Vi anbefaler, at du altid fylder vandbeholderen med frisk vand til maksimumniveauet.
Denne funktion er velegnet til genopvarmning og til at holde måltider varme.

Madvare	Rille nr.	Indstilling	Udstyr	Tid (min.)
Genopvarmning: Portionsmåltid (250-450 g)	3	Opvarmning	Ovnrist	15-18
Genopvarmning på to riller: Portionsmåltider (to portionsmåltider på hver 250-450 g)	3/1	Opvarmning	Ovnrist/bradepande	17-23
Varmholdning: Portionsmåltider/ stege/ keramiktallerkener	3	Opvarmning	Ovnrist	15-30

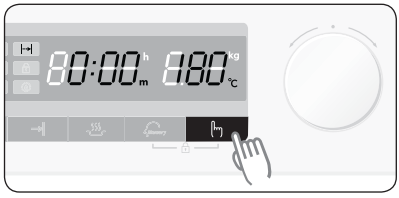
BRUG AF VARMLUFTSFUNKTIONEN



1 Drej **FUNKTIONSKNAPPEN** til positionen for varmluftsfunktionen (standard: 180 °C). Temperaturen blinker.

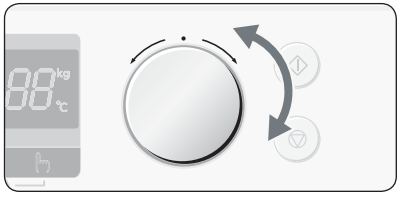


2 Drej mens den blinker **VALGKNAPPEN**, og indstil den ønskede temperatur.

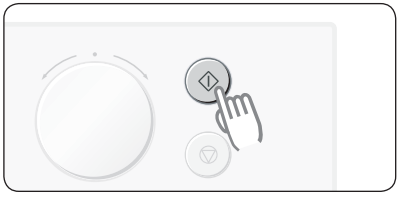


3 Hvis den er holdt op med at blinke, før du har indstillet temperaturen, skal du trykke på knappen **VÆLG** først og derefter dreje **VALGKNAPPEN**.

4 Tryk på knappen **TIMER** for at indstille den ønskede tilberedningstid. Tiden blinker.



5 Drej **VALGKNAPPEN**, og indstil den ønskede tilberedningstid (maks. tilberedningstid er 10:00 timer).



6 Tryk på knappen **START**.
► Temperaturindikatoren (°C) på displayet vil blinke. Når temperaturen er nået, holder den op med at blinke.

Bemærkning

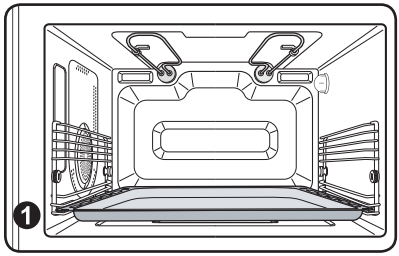
1) Under tilberedning kan **TILBEREDNINGSTID** og **TEMPERATUR** ændres.
   - Tilberedningstid: Tryk på knappen **TIMER**, og drej derefter på **VALGKNAPPEN**.
   - Temperatur: Tryk på knappen **VÆLG**, og drej derefter på **VALGKNAPPEN**.
2) Når varmluftsfunktionen bruges, slår varmeelementerne i toppen og bunden til og fra under tilberedningen for at regulere temperaturen.

Vigtigt

- Sørg for, at bageformene er egnede til tilberedningstemperaturer på 40-230 °C, når du bruger varmluftsfunktionen.

Varmluftsindstilling

Maden opvarmes af to varmeelementer øverst i ovnrummet og et varmeelement i bunden, mens ventilatoren i siden fordeler den varme luft jævnt.



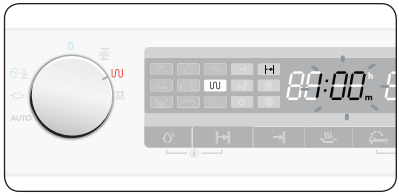
Sæt bradepanden eller ovnristen på rille ❶.

Tilberedningsvejledning

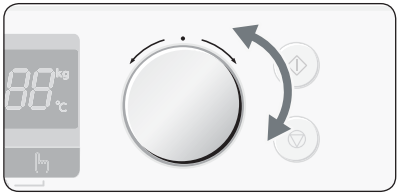
Brug indstillinger og tider i denne tabel som vejledning ved bagning og stegning. Vi anbefaler, at du forvarmer ovnen til den ønskede temperatur med varmluftsfunktionen.

Madvare	Rille nr.	Varmluftsfunktion (°C)	Udstyr	Tid (min.)
Frossen pizza (350 g)	1	220 °C	Bradepande	14-15
Frosne pommes frites (450 g)	1	200 °C	Bradepande	18-20
Frossen bolle/ rundstykke (250 g)	1	160 °C	Bradepande	7-9
Hjemmelavet pizza (1,300 g)	1	200 °C	Bradepande	20-25
Sukkerbrødskage (500 g)	1	150 °C	Ovnrist	25-30
Marmorkage (700 g)	1	150 °C	Ovnrist	50-60
Muffins (300 g)	1	170 °C	Ovnrist	17-19
Småkager (200 g)	1	160 °C	Bradepande	8-12

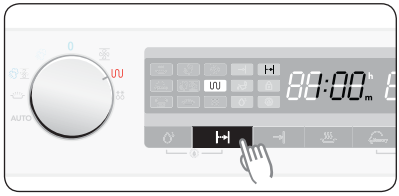
BRUG AF GRILLFUNKTIONEN



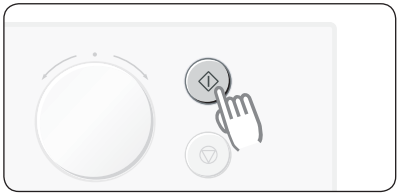
1 Drej **FUNKTIONSKNAPPEN** til positionen for grillfunktionen (standard: (1:00 min.) Tiden blinker.



2 Drej, mens den blinker, **VALGKNAPPEN**, og indstil den ønskede tilberedningstid (maks. tilberedningstid er 1:30 time).



3 Hvis den er holdt op med at blinke, før du har indstillet tiden, skal du trykke på knappen **TIMER** først og derefter dreje **VALGKNAPPEN**.



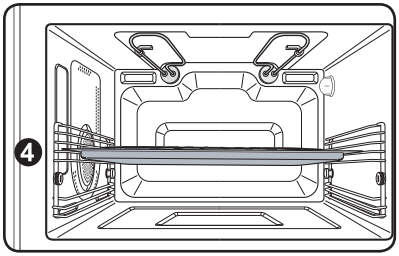
4 Tryk på knappen **START**.

Vigtigt

- Brug altid ovnhandsker ved håndtering af kogekarrene i ovnen. De bliver meget varme.
- Kontroller at varmeelementerne er i vandret stilling.

Indstilling af grillfunktion

Madvarerne opvarmes af varmeelementerne i toppen (vandret placering).



Til grilning anbringes grillindsatsen med bradepanden normalt på rille ❹ ~ ❻.

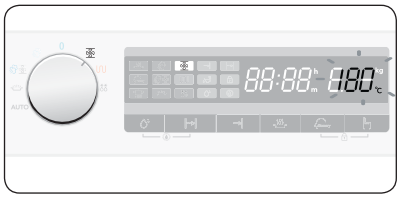
Tilberedningsvejledning

Brug indstillinger og tider i denne tabel som vejledning ved grilning.
Vi anbefaler, at du forvarmer ovnen med grillfunktionen i 2-3 minutter.

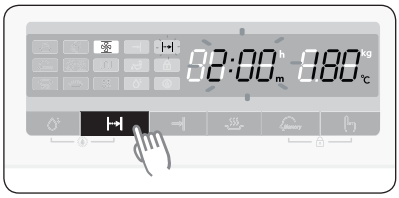
Madvare	Rille nr.	Indstilling	Udstyr	Tid (min.)
Toast (4 skiver)	5	Grill	Bradepande	1. side: 2-3 2. side: 2-3
Ostetoast (4 stk.)	5	Grill	Bradepande	7-8
Steaks (500 g)	5/1	Grill	Ovnrist/ bradepande	1. side: 9-11 2. side: 5-7
Lammekoteletter (400 g)	5/1	Grill	Ovnrist/ bradepande	1. side: 8-10 2. side: 6-8
Friske grøntsager (250 g)	5	Grill	Bradepande	12-15

FORSINKET START-FUNKTION

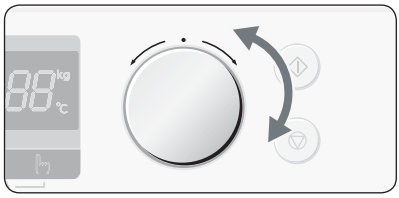
Eksempel ved brug af varmluftsfunktionen: Aktuelt tidspunkt: 12:05
Tilberedningstid: 2:00
Starttidspunkt: Du vil starte tilberedningen klokken 16:00



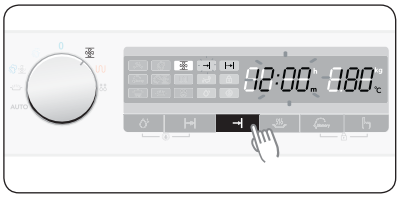
1 Drej **FUNKTIONSKNAPPEN** til positionen for varmluftsfunktionen .



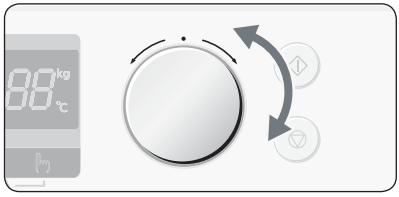
2 Tryk på knappen **TIMER** for at indstille den ønskede tilberedningstid. Tiden blinker.



3 Drej **VALGKNAPPEN**, og indstil den ønskede tilberedningstid (2:00).



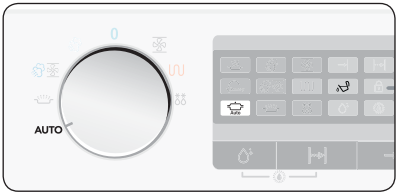
4 Tryk på knappen **STARTTIDSPUNKT**. Det aktuelle tidspunkt vises.



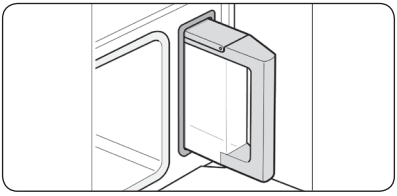
5 Drej **VALGKNAPPEN** for at indstille det ønskede **STARTTIDSPUNKT** (16:00). Starttidspunktet vises.

BRUG AF AUTOMATISK TILBEREDNINGSFUNKTION

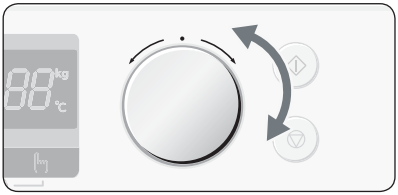
De 40 automatiske tilberedningsfunktioner omfatter/indeholder forudprogrammerede tilberedningstider. Du behøver ikke indstille hverken tilberedningstid eller temperatur.



1 Drej **FUNKTIONSKNAPPEN** til positionen **AUTO**.

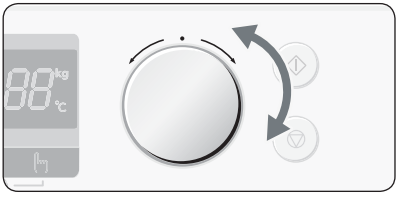


2 Hvis symbolet vises i displayet, skal du fylde vandbeholderen op til maksimumlinjen og sætte den tilbage. Anbring maden i ovnrummet.

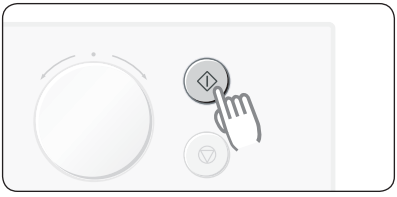


3 Drej **VALGKNAPPEN** for at vælge en automatisk tilberedningsfunktion (se tabellerne på s. 34, 35, 36 og 37).

4 Tryk på **VÆLG**. Vægtindstillingen begynder at blinke.



5 Hvis du vil ændre vægtindstillingen, skal du dreje **VALGKNAPPEN**.



6 Tryk på knappen **START**.

► Den automatiske tilberedning startes. Når tilberedningen er afsluttet, bipper ovnen, og teksten "afslut" blinker fire gange. Herefter blinker ovnen fire gange pr. minut.

BRUG AF DE AUTOMATISKE TILBEREDNINGSFUNKTIONER

Nedenstående tabel viser 40 automatiske programmer til damptilberedning, bagning, grilning, stegning, optøning samt tilberedning og optøning. Den indeholder de pågældende mængder og relevante anbefalinger.
Fyuld altid vandbeholderen op til maksimumniveauet med frisk vand, før du bruger programmerne.
Programmerne S-1 til S-12, b-6, d-1 til d-3 og d5 kører kun med dampfunktion.
Programmerne b-5, b-7, r-1 til r-4 og d-4 kører med en kombination af damp og varmluft. Den øvrige programmer kører enten med varmluftsfunktion eller grillfunktion.
Brug ovnhandsker, når du tager maden ud!

Kode	Mad	Portionsstørrelse (kg)	Anbefalinger
Dampning			
S-1	**Skivede grøntsager**	0,2-0,6	Fyld vandbeholderen med frisk vand op til maksimumniveauet. Læg skivede grøntsager som f.eks. courgetter, broccolibuketter, peberfrugt og gulerødder i **dampbeholderen. Sæt dampbeholderen på ovnristen, som sættes på rille 3. Anbring bradepanden på rille 1.**
S-2	**Hele grøntsager**	0,2-0,6	Fyld vandbeholderen med frisk vand op til maksimumniveauet. Læg hele grøntsager eller store stykker grøntsager som f.eks. blomkål, broccoli, majskolber og artiskokker i **dampbeholderen. Sæt dampbeholderen på ovnristen, som sættes på rille 3. Anbring bradepanden på rille 1.**
S-3	**Fiskefileter**	0,2-1,0	Fyld vandbeholderen med frisk vand op til maksimumniveauet. Læg fileter af fisk som lyssej, rødspætter eller torsk side om side i **dampbeholderen. Sæt dampbeholderen på ovnristen, som sættes på rille 3. Anbring bradepanden på rille 1.**
S-4	**Fiskesteaks**	0,2-1,0	Fyld vandbeholderen med frisk vand op til maksimumniveauet. Læg fiskesteaks som lakse- eller tunbøffer side om side i **dampbeholderen. Sæt dampbeholderen på ovnristen, som sættes på rille 3. Anbring bradepanden på rille 1.**
S-5	**Rejer**	0,2-0,5	Fyld vandbeholderen med frisk vand op til maksimumniveauet. Læg de rå rejer i **dampbeholderen. Sæt dampbeholderen på ovnristen, som sættes på rille 3. Anbring bradepanden på rille 1.**
S-6	**Kyllingebryst**	0,2-1,0	Fyld vandbeholderen med frisk vand op til maksimumniveauet. Læg kyllingebrysterne side om side i **dampbeholderen. Sæt dampbeholderen på ovnristen, som sættes på rille 3. Anbring bradepanden på rille 1.**
S-7	**Æg**	0,1-0,6	Fyld vandbeholderen med frisk vand op til maksimumniveauet. Stik hul i mellemstore æg (på hver 50-60 g). Læg 2-10 æg i **dampbeholderen. Sæt dampbeholderen på ovnristen, som sættes på rille 3. Anbring bradepanden på rille 1.**
S-8	**Skrællede kartofler**	0,2-0,8	Fyld vandbeholderen med frisk vand op til maksimumniveauet. Skræl kartoflerne, og skær dem i både, eller brug mindre kartofler. Læg dem i **dampbeholderen. Sæt dampbeholderen på ovnristen, som sættes på rille 3. Anbring bradepanden på rille 1.**
S-9	**Hvide ris**	0,1-0,5	Fyld vandbeholderen med frisk vand op til maksimumniveauet. Fordel de forkogte hvide ris jævnt i en flad, ildfast skål. Tilsæt 1,5 x kogende vand (tilsæt 375 ml kogende vand til 250 g ris). Sæt skålen på **ovnristen på rille 1.**

Kode	Mad	Portionsstørrelse (kg)	Anbefalinger
S-10	**Tærte**	0,4-0,6	Fyld vandbeholderen med frisk vand op til maksimumniveauet. Hæld tærtedejen i 6 desserttallerkener, der hver rummer 100 ml. Sæt tallerkenerne side om side på **ovnristen på rille 3.** Tilberedes utildækket.
S-11	**Frugtkompot**	0,2-0,5	Fyld vandbeholderen med frisk vand op til maksimumniveauet. Læg skiver af æbler, pærer, ananas eller abrikoser i et fladt, ildfast glasfad. Tilsæt en teskefuld sukker. Sæt fadet på **ovnristen på rille 3.** Tilberedes utildækket.
S-12	**Smeltet chokolade**	0,1-0,3	Fyld vandbeholderen med frisk vand op til maksimumniveauet. Bræk overtrækschokolade (35 % kakaoindhold) til kager i mindre stykker, læg dem i en lille, ildfast glastallerken, og dæk dem til med varmebestandig husholdningsfilm. Sæt tallerkenen på **ovnristen på rille 1**. Lad fadet være tildækket under hele programmet. Rør godt rundt efter opvarmningen.
Bagning			
b-1	**Marmorkage**	0,7-0,8	Forvarm ovnen til 150 °C med varmluftsfunktionen. Hæld frisk dej (dej til marmor- eller citronkage) i en rektangulær bageform af en passende størrelse. Sæt formen på langs i forhold til døren på **ovnristen på rille 1.** Dette program er velegnet til dej som f.eks. citronkage, hasselnøddekage og marmorkage.
b-2	**Kagebund til frugtkage**	0,3-0,5	Forvarm ovnen til 150 °C med varmluftsfunktionen. Hæld dejen i en tærteform af metal på **ovnristen på rille 1.**
b-3	**Muffins**	0,5-0,7	Forvarm ovnen til 170 °C med varmluftsfunktionen. Hæld muffindej i muffinforme af metal til 12 muffins. Sæt formen midt på **ovnristen på rille 1, eller sæt den direkte på rille 2.**
b-4	**Sukkerbrødskage**	0,3-0,5	Forvarm ovnen til 160 °C med varmluftsfunktionen. Hæld 300 g dej i en 18 cm, 400 g i en 24 cm og 500 g i en 26 cm rund, sort metalbageform. Sæt formen midt på **ovnristen på rille 1.**
b-5	**Croissanter/ rundstykker**	0,2-0,6	Forbered små gærdejsboller, croissanter eller fyldte butterdejskager (hver på 50-100 g). Sæt dem på bagepapir på **bradepanden på rille 1.** Lad der være 3-4 cm mellem hver.
b-6	**Hævning af gærdej**	0,3-0,6	Forbered en gærdej til pizza, kage eller brød. Læg dejen i en stor varmebestandig skål. Dejen skal ikke tildækkes. Sæt skålen på **ovnristen på rille 1.**
b-7	**Frossen æbletærte (-18 °C)**	0,4-0,8	Anbring æbletærten diagonalt på bagepapir på **bradepanden på rille 1.**
b-8	**Hjemmelavet pizza**	0,6-1,0	Fyld vandbeholderen med frisk vand op til maksimumniveauet. Klargør pizzaen på bagepapir på **bradepanden på rille 1.**

Kode	Mad	Portionsstørrelse (kg)	Anbefalinger
Grilning			
G-1	**Steak**	0,3-0,6 0,6-0,8	Anbring steaks side om side midt på **ovnristen. Sæt ovnristen på rille 5 og bradepanden på rille 1**. Vend, når ovnen bipper. Tryk på startknappen for at fortsætte tilberedningen. Den første indstilling er for tynde steaks, den anden indstilling er for tykke steaks.
G-2	**Kyllingestykker**	0,4-0,8	Pensl kyllingestykker som lår og vinger med olie og krydderier. Læg stykkerne med skindsiden nedad på **ovnristen. Sæt ovnristen på rille 4 og bradepanden på rille 1**. Vend, så snart ovnen bipper. Tryk på startknappen for at fortsætte tilberedningen.
G-3	**Fiskesteaks**	0,3-0,6	Mariner fiskesteaks som laksesteaks eller tunsteaks. Læg dem side om side på **bradepanden på rille 4.** Vend, så snart ovnen bipper. Tryk på startknappen for at fortsætte tilberedningen.
G-4	**Fiskefileter**	0,3-0,6	Mariner fiskefileter som laksesteaks eller tunsteaks. Læg dem side om side på **bradepanden på rille 4.** Vend, så snart ovnen bipper. Tryk på startknappen for at fortsætte tilberedningen.
G-5	**Pølser**	0,3-0,6	Læg pølserne side om side på **bradepanden på rille 4.** Vend, så snart ovnen bipper. Tryk på startknappen for at fortsætte tilberedningen.
G-6	**Hamburger**	0,5-1,0	Læg rå hamburgere side om side på **bradepanden på rille 4.** Vend, så snart ovnen bipper. Tryk på startknappen for at fortsætte tilberedningen.
Stegning			
r-1	**Hel kylling**	1,2-1,3 1,4-1,5	Smør afkølet kylling med olie og krydderier. Anbring kyllingen med brystet nedad midt på **ovnristen. Sæt ovnristen på rille 2 og bradepanden på rille 1.** Vend, så snart ovnen bipper. Tryk på startknappen for at fortsætte tilberedningen.
r-2	**Roastbeef**	1,1-1,3	Smør steg/lam med olie og krydderier (kun peber, salt tilsættes efter stegning). Placer dem på **ovnristen** med fedtsiden nedad. **Sæt ovnristen på rille 2 og bradepanden på rille 1.** Vend, så snart ovnen bipper. Tryk på start for at fortsætte tilberedningen. Efter stegning og i hviletiden på 5-10 minutter bør det pakkes ind i aluminiumsfolie.
r-3	**Flæskesteg**	0,8-1,2	Fyld vandbeholderen med frisk vand op til maksimumniveauet. Læg flæskestegen penslet med olie og krydderier med fedtsiden nedad på **ovnristen**. **Sæt ovnristen på rille 2 og bradepanden på rille 1.** Vend dem, når ovnen bipper. Tryk på start for at fortsætte tilberedningen.
r-4	**Hel fisk**	0,4-0,8	Smør fiskens skind med olie, og tilsæt urter og krydderier. Læg fiskene side om side med hoved mod hale på tværs i **bradepanden på rille 1.** Vend dem, når ovnen bipper. Tryk på startknappen for at fortsætte tilberedningen.

Kode	Mad	Portionsstørrelse (kg)	Anbefalinger
r-5	**Stegte grøntsager**	0,2-0,5	Skær grøntsager som f.eks. courgetter, perberfrugt, auberginer og løg i skiver. Tilsæt cherrytomater og champignoner. Pensl med en blanding af olivenolie, urter, salt og peber. Læg grøntsagerne i **bradepanden på rille 4.**
r-6	**Ovnkartofler**	0,4-0,8	Brugt mellemstore kartofler. Skyl og rengør kartoflerne. Pensl med en blanding af olivenolie, salt, peber og urter. Læg kartoflerne side om side i **bradepanden på rille 1.**

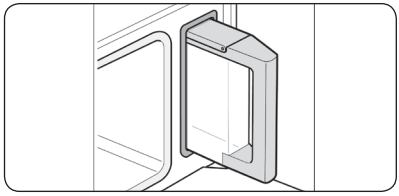
Færdigretter

C-1	**Frossen pizza (-18 °C)**	0,3-0,35 0,4-0,45	Anbring pizzaen på **bradepanden på rille 1.**
C-2	**Frosne ovnkartofler (-18 °C)**	0,4-0,45	Fordel de frosne kartofler jævnt på **bradepanden på rille 1.**
C-3	**Frosne fiskepinde (-18 °C)**	0,3-0,5	Fordel de frosne fiskepinde jævnt på **bradepanden på rille 1.**

Optøning

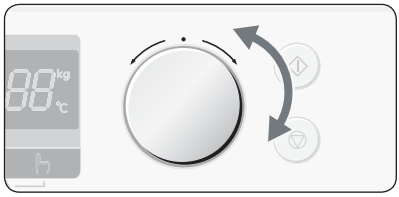
d-1	**Optøning Frossent kød (-18 °C)**	0,3-0,5 0,8-1,5	Dæk altid kanterne med alufolie. Dette program er velegnet til oksekød, lammekød, svinekød, steaks, koteletter og fars. Anbring kødet på **ovnristen. Sæt ovnristen på rille 2 og bradepanden på rille 1.**
d-2	**Optøning Frosset fjerkræ (-18 °C)**	0,3-0,6 0,9-1,3	Dæk altid lår- og vingespidser med alufolie. Dette program er velegnet til hele kyllinger samt kyllingedele. Anbring fjerkræet på **ovnristen. Sæt ovnristen på rille 2 og bradepanden på rille 1.**
d-3	**Optøning Frossen fisk (-18 °C)**	0,3-0,8	Dæk altid halen på den hele fisk med alufolie. Dette program er velegnet til hele fisk samt fiskefileter. Anbring fisken på **ovnristen. Sæt ovnristen på rille 2 og bradepanden på rille 1.**
d-4	**Optøning Frossent brød (-18 °C)**	0,1-0,3 0,4-0,6	Sæt brødet vandret på langs i forhold til døren på **bradepanden på rille 1.** Dette program er velegnet til alle typer skivet brød samt til rundstykker/boller og baguetter.
d-5	**Optøning Frossen frugt (-18 °C)**	0,2-0,6	Fordel frugten jævnt i **bradepanden på rille 1.** Dette program er velegnet til alle typer skivet frugt og bær.

BRUG AF OPTØNINGSFUNKTIONEN



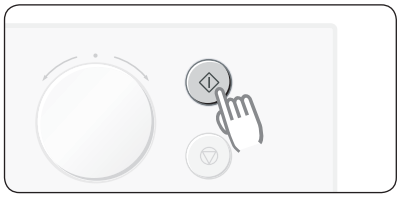
1 Fyld vandbeholderen op til maksimumlinjen, og sæt den tilbage igen. Anbring maden i ovnrummet.

2 Drej **FUNKTIONSKNAPPEN** til positionen for optøningsfunktionen (standard: 20:00 min.) Tiden blinker.



3 Drej, mens den blinker, **VALGKNAPPEN**, og indstil den ønskede optøningstid (maks. optøningstid er 10:00 timer).

4 Hvis den er holdt op med at blinke, før du har indstillet tiden, skal du trykke på knappen **TIMER** først og derefter dreje **VALGKNAPPEN**.



5 Tryk på knappen **START**.

Bemærkning

1) Under optøning kan **TILBEREDNINGSTID** og **TEMPERATUR** ændres.
   - Tilberedningstid: Tryk på knappen **TIMER**, og drej derefter på **VALGKNAPPEN**.
   - Temperatur: Tryk på knappen **VÆLG**, og drej derefter på **VALGKNAPPEN**.
2) Når du er færdig med at tø maden op, skal du hælde vandet ud af drypbakken og vaske vandbeholderen.
3) Aftør ovnrummet med en tør klud, hvis der stadig er vand i rummet.
4) Blæseren kører i 3 minutter, efter at optøningsprocessen er afsluttet. Dette er ikke en fejl, og du behøver ikke at bekymre dig om det.

Optøningsindstilling

Brug indstillinger og tider i denne tabel som vejledning ved optøning med skånsom dampning.
Vi anbefaler, at du altid fylder vandbeholderen med frisk vand til maksimumniveauet.
Denne funktion er velegnet til at optø mad som mindre stykker kød, fisk, fjerkræ og frugt.

Madvare	Rille nr.	Optøningsfunktion	Udstyr	Tid (min.)
Frosne steaks/ hakket kød (-18 °C)	2/1	50 °C	Ovnrist/ bradepande	25-35
Frosne fiskefileter (-18 °C)	2/1	50 °C	Ovnrist/ bradepande	15-25
Frosne kyllingestykker (-18 °C)	2/1	40 °C	Ovnrist/ bradepande	20-30
Frossen kylling (-18 °C)	2/1	50 °C	Ovnrist/ bradepande	55-65
Frosne bær (-18 °C)	1	50 °C	Bradepande	10-15

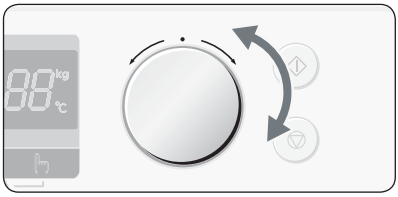
Vigtigt

- Efter optøning af kød (især fjerkræ) skal den tomme ovn køre i ca. 10 minutter med varmluftsfunktion (200 °C) for at dræbe eventuelle bakterier i ovnrummet.
- Frys ikke madvarer igen, når de har været tøet op.

BRUG AF VARMHOLDNINGSFUNKTIONEN

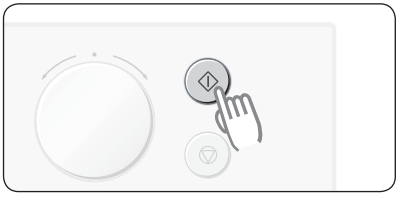
1 Drej **FUNKTIONSKNAPPEN** til positionen **"Fra"**.

2 Tryk på knappen **HOLD VARM** (standard: 1:00 time). Tiden blinker.



3 Drej, mens den blinker, **VALGKNAPPEN**, og indstil den ønskede tilberedningstid (maks. tilberedningstid er 10:00 timer).

4 Hvis den er holdt op med at blinke, før du har indstillet tiden, skal du trykke på knappen **TIMER** først og derefter dreje **VALGKNAPPEN**.

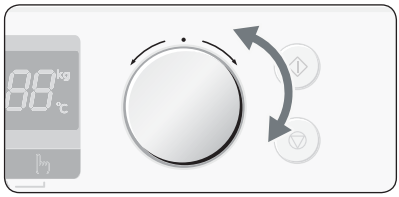


5 Tryk på knappen **START**.

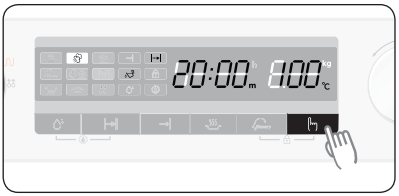
BRUG AF HUKOMMELSESFUNKTIONEN

Du kan gemme 3 individuelle programmer i hukommelsen og hente dem til enhver tid.
Hukommelsen er nyttig, hvis du tilbereder en bestemt ret særlig ofte.
Du kan også gemme en ret fra de automatiske programmer.
Eksempel: Damp 20 min., 100 °C

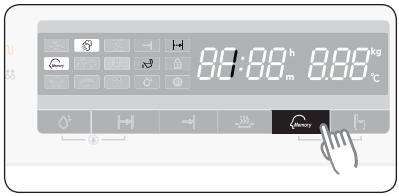
1 Drej **FUNKTIONSKNAPPEN** til positionen for Damp.



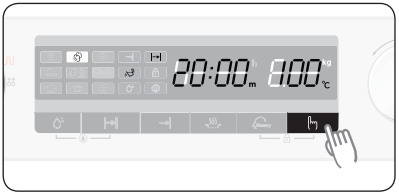
2 Indstil temperaturen og tiderne som beskrevet tidligere.



3 Tryk på knappen **VÆLG**.



4 Tryk på knappen **HUKOMMELSE** (tryk én gang for kode 1, to gange for kode 2 eller tre gange for kode 3).



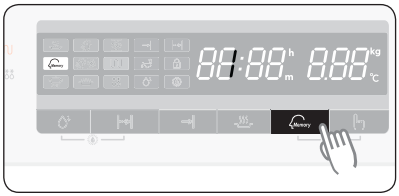
5 Tryk på knappen **VÆLG** (hukommelseskoden gemmes).

Du kan altid gemme et nyt individuelt program:

1) Vælg funktion, temperatur og tid.
2) Tryk på knappen VÆLG.
3) Tryk på knappen HUKOMMELSE (kode 1, 2 eller 3).
4) Tryk på knappen VÆLG.
5) Det "gamle" program er nu erstattet af det nye.

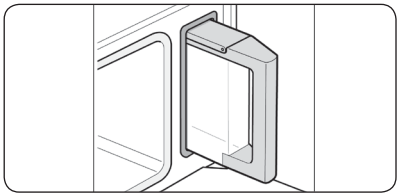
Start af hukommelsesfunktionen

Det er meget nemt at starte det gemte program til hver en tid.
Eksempel på billedet: Hukommelsesplads 1 (damp 20 min., 100 °C)
Anbring maden i dampovnen.



1 Drej **FUNKTIONSKNAPPEN** til positionen **“Fra”**.

2 Tryk på knappen **HUKOMMELSE** (én gang for kode 1).



3 Hvis symbolet vises i displayet, skal du fylde vandbeholderen op til maksimumlinjen og sætte den tilbage.

4 Tryk på knappen **START**.

TESTMÅLTIDER

I henhold til standard EN 60350 og DIN44547.

1. Bagning

Anbefalingerne for bagning gælder for en forvarmet ovn.

Type	Udstyr og bemærkninger	Rille nr.	Tilstand	Temp. (°C)	Tilberedningstid (min.)
Finsk brød	Bradepande	1	Varmluftsovn	160-170	20-30
Små kager	Bradepande	1	Varmluftsovn	150-170	20-30
Fedtfattig sukkerbrødskage	Ovnrist + slip let-springform Ø 26 cm	1	Varmluftsovn	150-170	25-35
Æblekage i fad	Bradepande	1	Varmluftsovn	150-170	50-70
Æbletærte	Ovnrist + slip let-springform Ø 20 cm	1	Varmluftsovn	170-190	80-100

2. Grilning

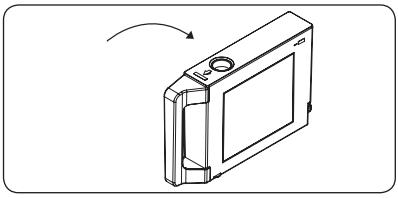
Forvarm den tomme ovn i fem minutter vha. grillfunktionen.

Type	Udstyr og bemærkninger	Rille nr.	Tilstand	Temp. (°C)	Tilberedningstid (min.)
Toast af franskbrød	Bradepande (midterområde/undtagen afløb)	6	Grill	-	1. 2½-3 2. 2½-3
Burgere	Ovnrist Bradepande (til opsamling af dryp)	5 4	Grill	-	1. 9-12 2. 9-12

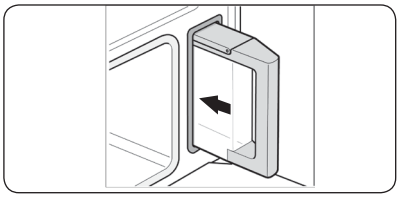
afkalkning og rengøring

AFKALKNING

Når du ser meddelelsen på kontrolpanelet, skal maskinen afkalkes.

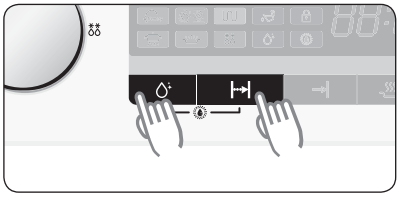


1 Fortynd og brug i henhold til beskrivelsen af citronsyre.



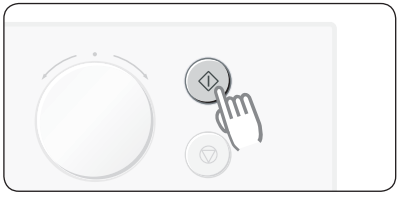
2 Luk låget på vandbeholderen, før den sættes i hovedenheden.

3 Drej **FUNKTIONSKNAPPEN** til positionen **"Fra"**.

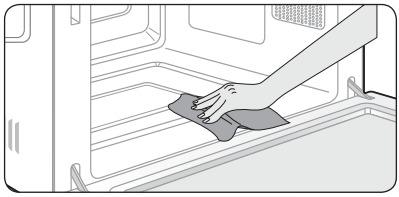


4 Luk døren, og tryk på knapperne **TIMER** og **DAMPRENGØRING**, og hold dem inde i 3 sekunder. Maskinen viser "40:00" og begynder at afkalke.

5 Når afkalkningen har været i gang i ca. 30 minutter, viser maskinen "10:00" og holder op med at køre med et bip. Fjern beholderen, og hæld resterende vand ud. Vask beholderen med vand, og fyld 1 liter vand i den. Luk låget, og sæt beholderen i hovedenheden.



6 Tryk på knappen **START**. Der foregår nu en renseproces med rent vand.



7 Når maskinen er færdig, lyder der et bip. Tøm både beholderen og drypbakken, og rengør beholderen med vand.

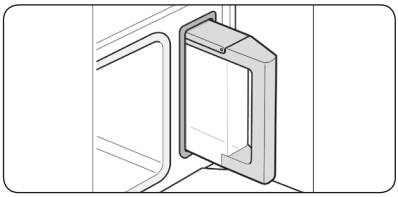
8 Åbn døren, og aftør det indvendige ovnrum med en tør klud.

Bemærkning

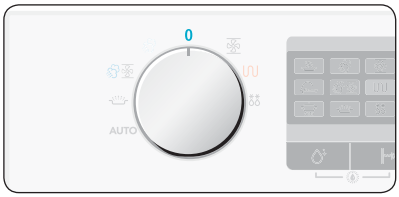
- Vi anbefaler, at du bruger citronsyre til at afkalke maskinen. Citronsyre er et yderst effektivt afkalkningsmiddel, som er fremstillet af naturlige, biologisk nedbrydelige stoffer.
  Det er ikke rustfremkaldende, ikke-aggressivt og påvirker ikke miljøet. Ud over at være et effektivt afkalkningsmiddel har det også en antimikrobiel desinficerende effekt og hjælper således med at sikre hygiejnen i maskinens indvendige komponenter, bevare madens smag over tid og forlænge maskinens levetid.
- Vand, som indeholder calcium og magnesium, bruges til damptilberedning. Ved opvarmning fordamper vandet, og kun de flydende materialer (mineraler) bliver tilbage (ikke skadelige for mennesker).
- Hvis afkalkningsprocessen afbrydes, inden den er færdig, skal programmet startes igen fra begyndelsen.

BRUG AF DAMPRENGØRINGSFUNKTIONEN

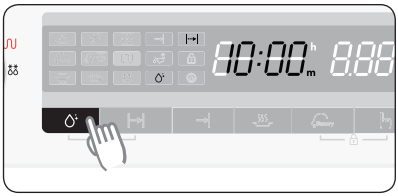
Damprengøringsfunktionen giver dig mulighed for at desinficere ovnen på blot 10 minutter. DAMPRENGØRINGSPROCESSEN varer 7 minutter, og standbytiden for processen er 3 minutter. I de 3 minutter vil dampen opbløde alle resterne, og du kan derefter tørre dem af ovnrummets loft og vægge med en blød klud.



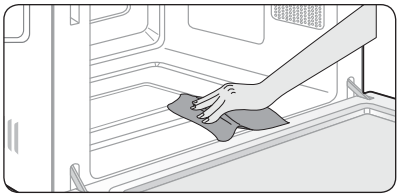
1 Fyld vandbeholderen op til maksimumlinjen, og sæt den tilbage igen.



2 Drej **FUNKTIONSKNAPPEN** til positionen **"Fra"**.



3 Tryk på knappen **DAMPRENGØRING**. Ovnen starter automatisk.

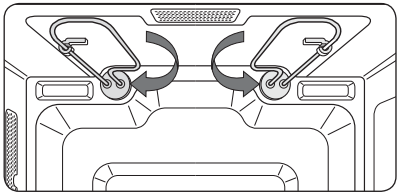


4 Når processen er færdig: Åbn døren, og aftør det indvendige ovnrum med en tør klud.

Vigtigt

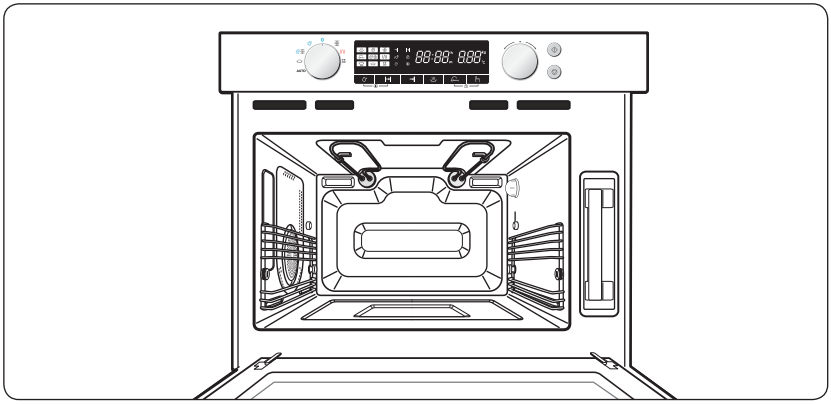
- Brug kun denne funktion, når ovnen er kølet helt af til stuetemperatur.
- BRUG IKKE destilleret vand.
- Af sikkerhedsmæssige årsager må du IKKE bruge højtryks- eller damprensere.

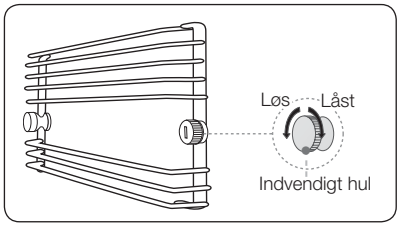
RENGØRING



1 Rengøring af **den øverste grill**.

► Hvis du åbner den øverste grill i venstre eller højre side som vist på figuren, bliver den nemmere at rengøre. (Husk at lukke grillen, når du er færdig med at gøre den ren).





2 Rengøring af det indvendige **ovnrum**.

► Tag rillerne i venstre og højre side ud (løsn rilleskruen ved at dreje den mod venstre), og tør eventuelle rester af ovnrummets loft eller vægge af med en neutral klud, som er dyppet i rengøringsmiddel.

► Sæt begge riller tilbage på plads, når du er færdig. Sæt rillen i det indvendige hul og derefter i det udvendige hul, og drej rilleskruen mod højre, til den sidder fast.

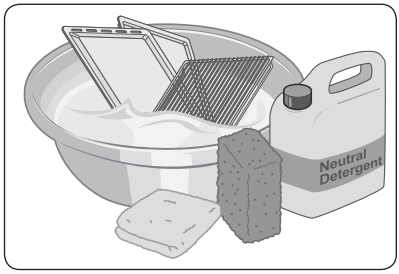
► Selv faste, vanskelige pletter og indtørrede rester kan fjernes ved hjælp af damprengøringsprocessen.

3 Rengøring af **ovnens overflade, kontrolpanelet og vinduet**.

- ► Ovnens overflade kan tørres af med et vådt viskestykke og tørres efter med en tør klud, så vandet fjernes fuldstændig.
- ► Læg ikke kræfter i, når du rengør kontrolpanelet, da det kan beskadiges under rengøring.
- ► Rengør det gennemsigtige vindue med et viskestykke, som er dyppet i neutralt rengøringsmiddel, og tør det derefter af med en tør klud, til der ikke er mere vand tilbage.

4 Rengøring af **vandbeholderen og bakken**.

- ► Tør dem af med en svamp, der er dyppet i neutralt rengøringsmiddel, og rens dem derefter med vand.



5 Rengøring af **tilbehør**.

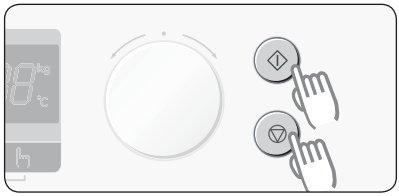
- ► Tør tilbehøret af med et neutralt rengøringsmiddel, og tør det, før det sættes tilbage i ovnrummet.
- ► Læg ikke kræfter i, når du vasker tilbehøret af med en børste, da det kan beskadige overfladebelægningen.

⚠ **ADVARSEL**:

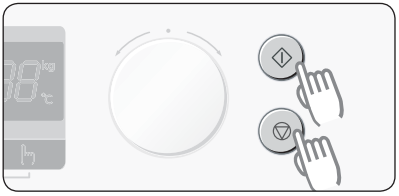
- Brug ALDRIG benzen, fortynder eller en metalbørste til rengøring. Hvis du gør det, kan det forårsage misfarvning eller beskadigelse af overfladen.
- Sprøjt ikke vand på maskinen, når du rengør den. Det kan medføre elektrisk stød eller brand.
- Udsæt ikke vandbeholderen eller bakken for direkte sollys for at tørre dem. Det kan medføre fejlfunktion eller beskadigelse.

DEAKTIVERING AF BIPPEREN/LÆSNING AF TEMPERATUREN

1 Drej **FUNKTIONSKNAPPEN** til positionen **"Fra"**.

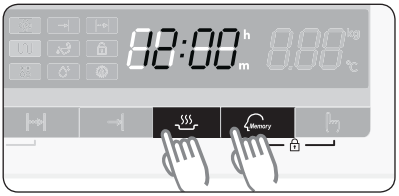


2 Du kan slå bipperen fra ved at trykke på **STOP** og **START** på samme tid og holde dem inde i ét sekund. Der vises "Fra" i displayet.



3 Du kan slå bipperen til igen ved at trykke på **STOP** og **START** på samme tid igen og holde dem inde i ét sekund. Der vises ON (til) i displayet.

VISNING AF DEN AKTUELLE OVNTEMPERATUR



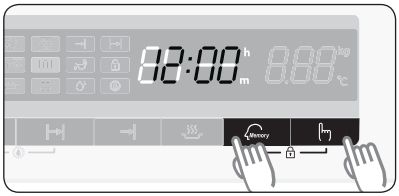
1 Hvis temperaturindikatoren (°C) på displayet blinker, er den programmerede temperatur ikke opnået endnu. Du kan se den nuværende temperatur på displayet ved at trykke på knappen **HOLD VARM** og **HUKOMMELSE** på samme tid.

BØRNELÅS

Ovnens børnelås giver dig mulighed for at låse kontrolpanelet for at beskytte ovnen mod utilsigtet brug.

Sådan låses ovnen

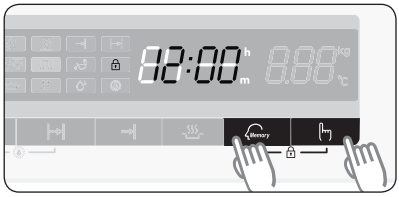
1 Drej **FUNKTIONSKNAPPEN** til positionen **"Fra"**.



2 Tryk på knappen **HUKOMMELSE** og **VÆLG** på samme tid, og hold dem inde i 3 sekunder.

3 Der vises et låsesymbol i displayet, som indikerer, at alle funktioner er låst.

Sådan låses ovnen op



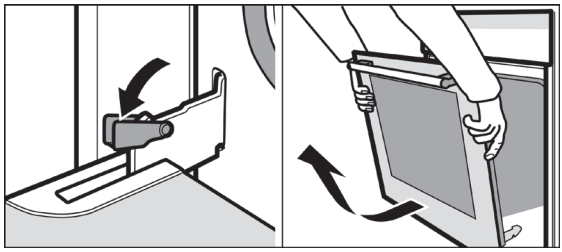
1 Drej **FUNKTIONSKNAPPEN** til positionen **"Fra"**. Tryk på knappen **HUKOMMELSE** og **VÆLG** på samme tid, og hold dem inde i 3 sekunder.

2 Låsesymbolet forsvinder fra displayet, hvilket indikerer, at alle funktioner er låst op.

Fjernelse af ovnrummet

⚠ Du kan tage ovndøren af, så det bliver nemmere at gøre rent.
Rør ikke ved dørhængslerne. Du kan risikere at komme til skade.

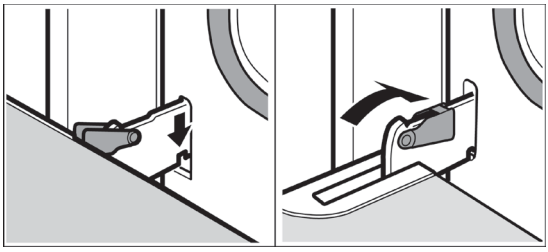
1. Åbn ovnrummet helt.
2. Flyt de to låsehåndtag op i venstre og højre side.
3. Luk ovnrummet halvt. Tag fat i venstre og højre side af det øverste af døren med begge hænder. Luk døren lidt mere, og træk i den.



Sådan sættes døren til ovnrummet på plads igen

Sæt døren til ovnrummet på plads igen efter rengøring.

1. Sæt dørhængslerne lige ind i åbningerne i venstre og højre side af ovnrummet. Fordybningen i hængslet skal sættes fast i begge sider.



2. Åbn døren til ovnrummet helt, og bøj låsehåndtaget opad.
3. Luk døren til ovnrummet.

UDSKIFTNING AF PÆREN

Udskiftning af den bageste ovnpære og rengøring af glasdækslet

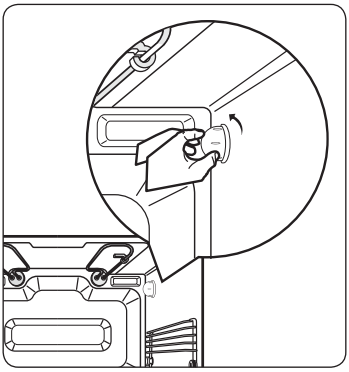
1. Fjern dækslet ved at dreje mod uret.

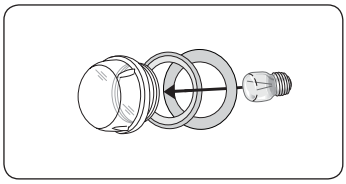
2. Fjern metalringen og isoleringsringen, og rengør glasdækslet.

3. Udskift om nødvendigt pæren med en 25 watt, 230 V, 300 °C varmeresistent ovnpære.

4. Fastgør metalringen og isoleringsringen til glasdækslet.

5. Sæt glasdækslet på plads.





FEJLKODER

Fejlkode	Generelle funktioner
	TEMPERATURSENSOR ÅBEN I tilfælde af at værdien for temperatursensoren er mere end 250 °C under brug/annullering.
	TEMPERATURSENSOR LAV I tilfælde af at værdien for temperatursensoren er mindre end 5 °C under brug/annullering.
	UFÆRDIG FORVARMNING I tilfælde af at ovnen ikke har nået den ønskede temperatur, selvom der er gået et bestemt stykke tid (ufærdig forvarmning).
	OVER 250 °C UNDER BRUG AF VARMLUFT I tilfælde af at temperaturen overstiger 250 °C under brug af varmluftsfunktion.
	DAMPSENSOR ÅBEN I tilfælde af at værdien for temperatursensoren er mindre end 30 °C efter brug af dampvarmeelementet i et vist stykke tid.
	DAMPSENSOR LAV
	MAKS. AFKALKNINGSTID OVRE (eller MAKS. DAMPTID OVRE) I tilfælde af at den maksimale tid for anvendelse af damp er overskredet.

Hvis nogen af disse fejl opstår, skal du kontakte SAMSUNG kundeservice.

TEKNISKE DATA

Model	FQV137U / FQV137ST / FQV137UST / FQV313T003
Strømkilde	230 V ~ 50 Hz
Strømforbrug Maksimum effekt Grill Varmluft Damp	 3200 W 1530 W 2050 W 1700 W - 2200 W
Afkølingsmetode	Blæsermotor
Dimensioner (B x H x D) Udvendig Ovnrum netto	 595 x 460 x 473 mm 400 x 215 x 385 mm
Volumen	36 liter
Vægt Netto Forsendelse	 Ca. 25 kg. Ca. 31 kg.

Denmark

Korrekt affaldsbortskaffelse af dette produkt (elektrisk & elektronisk udstyr)

Mærket på dette produkt, på tilbehør eller i den medfølgende dokumentation betyder, at produktet og elektronisk tilbehør hertil (f.eks. oplader, hovedsæt, USB-ledning) ikke må bortskaffes sammen med almindeligt husholdningsaffald efter endt levetid. For at undgå skadelige miljø- eller sundhedspåvirkninger på grund af ukontrolleret affaldsbortskaffelse skal ovennævnte bortskaffes særskilt fra andet affald og indleveres behørigt til fremme for bæredygtig materialegenvinding.

Forbrugere bedes kontakte forhandleren, hvor de har købt produktet, eller kommunen for oplysning om, hvor og hvordan de kan indlevere ovennævnte med hentblik på miljøforsvarlig genvinding.

Virksomheder bedes kontakte leverandøren og læse betingelserne og vilkårene i købekontrakten. Dette produkt og elektronisk tilbehør hertil bør ikke bortskaffes sammen med andet erhvervsaffald.

bemærkning

SAMSUNG ELECTRONICS

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
BELGIUM	02 201 24 18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)
CZECH REPUBLIC	800 - SAMSUNG (800-726-786)	www.samsung.com/cz
DENMARK	8 - SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/dk
FINLAND	30-6227 515	www.samsung.com/fi
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr
GERMANY	01805 - SAMSUNG(726-7864, € 0,14/Min)	www.samsung.com.de
HUNGARY	06 - 80 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/hu
ITALIA	800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/it
LUXEMBURG	02 261 03 710	www.samsung.com/lu
NETHERLANDS	0900 - SAMSUNG (0900-726-7864, € 0,10/Min)	www.samsung.com/nl
NORWAY	3 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/no
POLAND	0 - 801- 1 SAMSUNG (172678) 022-607-93-33	www.samsung.com/pl
PORTUGAL	808 20 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/pt
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/sk
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	www.samsung.com/es
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	www.samsung.com/se
U.K	0845 SAMSUNG (726-7864)	www.samsung.com/uk
EIRE	0818 717 100	www.samsung.com/ie
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (726-7864, € 0.07/Min)	www.samsung.com/at
Switzerland	0848 - SAMSUNG (726-7864, CHF 0.08/Min)	www.samsung.com/ch www.samsung.com/ch_fr/(French)

Kodenr.: DE68-03643H